

13. Februar 2013

## Leserwunsch: Hamburgerbrötchen / Hotdog Brötchen nach Michel Suas

Vor vielen, vielen Monaten hatte ich von Jeffrey Hamelman ein Rezept probiert, das auch als Hamburgerbrötchen durchgehen kann.

Nach dem Rezept von Peter Reinhart folgt nun ein weiteres. Es arbeitet mit einem festen Vorteig (Sponge).

Die Brötchen sind geschmacklich und visuell nicht mit denen aus Reinharts Buch vergleichbar. Sie schmecken etwas fade und haben eine viel blässere Kruste (weniger Zucker im Teig). Sie enthalten auch weniger Butter und Fett, sodass die Krume nicht ganz so fluffig-wattig wird.

### Vorteig (Sponge)

- 90 g Weizenmehl 550
- 55 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

### Hauptteig

- Vorteig
- 265 g Weizenmehl 550
- 145 g Wasser
- 35 g Milch
- 7 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 15 g Zucker
- 25 g Butter

Die Vorteigzutaten von Hand vermengen und ca. 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Sämtliche Zutaten für den Hauptteig 5 Minuten auf niedrigster und weitere 8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten Teig verarbeiten.

60 Minuten bei 24°C ruhen lassen. Nach 30 Minuten falten.

8 Teiglinge abstechen und rund vorformen.

15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Für Hamburgerbrötchen die Teiglinge auf ca. 2,5 cm dicke flachdrücken. Für Hotdog Brötchen die Teiglinge mit einer schnellen Rollbewegung länglich zustoßen.

Die Teiglinge 2 Stunden bei ca. 24°C auf Backpapier abgedeckt gehen lassen.

Bei 190°C mit Dampf 20 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)