

16. August 2009

Sprint-Brötchen

Ketex hat wieder einmal eine gute Vorlage für mein sonntägliches Backstündchen geliefert: dieses Mal „Schnelle Brötchen“. Ich habe sie in „Sprint-Brötchen“ umgetauft. So oder so kommt der Name von der vergleichsweise kurzen Zeit bis zu ihrer Fertigstellung: 2 Stunden. Anstatt Dinkelmehl 630 habe ich Type 812 verwendet (630 war nicht vorrätig).

Die Schnitte (mit Schere nach Jeffrey Hamelman) sind mir noch nicht so gut gelungen. Beim nächsten Mal wird es besser...

Vorteig

- 9 g Trockenhefe
- 75 g Wasser
- 75 g Milch
- 1 Teelöffel Honig

Hauptteig

- 250 g Weizenmehl 550
- 250 g Dinkelmehl 812
- 8 g Backmalz
- 75 g Wasser
- 75 g Milch
- 2 gestrichene Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Öl
- etwas mit Weizenstärke vermisches Wasser

Die Vorteigzutaten gut mischen und 15 Minuten stehen lassen. Dann die übrigen Zutaten hinzufügen und reichlich 5 Minuten verkneten. Anschließend 10 Minuten Teigruhe. Dann den Teig nochmal kurz durchkneten, dehnen und falten. Nach weiteren 10 Minuten erneut dehnen und falten. Das Gleiche folgt nach erneut 10 Minuten nochmals. Die Brötchenteiglinge abstechen, formen und schleifen und 15-20 Minuten gehen lassen (das Volumen sollte sich mindestens verdoppelt haben). Die Brötchenrohlinge mit Stärkewasser abstreichen, einschneiden und in den auf 230°C vorgeheizten Backofen mit viel Dampf einschießen. Nach 10 Minuten auf 190°C drosseln. Nach weiteren 10-12 Minuten sind die leckeren Brötchen fertig.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden



www.brotbacken.de