

17. Januar 2010

Brötchen mit Weizensauerteig

Ein Rezept für relativ schnell zubereitete Brötchen, die kalt und lang geführt werden. Einfach früh aus dem Kühlschrank in den Ofen stecken. Die Brötchen haben eine sehr krosse und dünne Kruste.

Hauptteig

- 100 g Weizensauerteig TA 150
- 500 g Weizenmehl 550
- 8 g Frischhefe
- 10 g Salz
- (5 g Backmalz)
- 330 g Wasser

Alle Zutaten auf niedriger Stufe 10 Minuten und auf mittlerer Stufe 5 weitere Minuten verkneten. 30 Minuten Teigruhe. Den Teig zweimal falten und erneut 30 Minuten ruhen lassen. Dann die Teiglinge abstechen, formen und schleifen und über Nacht bzw. 8-12 Stunden im Kühlschrank lagern. Am nächsten Morgen die Teiglinge mit Wasser abstreichen, einschneiden und sofort in den auf 230°C vorgeheizten Backofen geben. Bei 200°C mit Dampf 20-30 Minuten ausbacken. Nach dem Backen nochmals mit Wasser abstreichen und etwas auskühlen lassen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

