

29. Januar 2010

Quark-Vollkorn-Brötchen

Nachdem Kathrin sich an Quarkbrötchen auf Backpulverbasis probiert hatte, habe ich mir vorgenommen, aus ähnlichen Grundzutaten, aber auf Hefebasis, sehr viel leichtere Brötchen zu backen. Ich denke, das ist mir gelungen...

Die Brötchen haben eine dünne Kruste, einen kräftigen Geschmack und sind trotz ihrer Kleinporigkeit sehr locker.

Vorteig

- 100 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Wasser
- 1 Prise Trockenhefe

Hauptteig

- 500 g Weizenvollkornmehl
- 500 g Quark
- 25 g Weizenkleie
- 4 g Trockenhefe
- 10 g Salz
- (20 g Leinöl)
- 115 g Wasser
- (5 g Backmalz)

Mehl, Wasser und eine Prise Hefe für den Vorteig vermengen und bei Zimmertemperatur (20-21°C) 16-18 Stunden stehen lassen. Dann den Vorteig mit den übrigen Zutaten 10 Minuten auf niedriger und 5 Minuten auf mittlerer Stufe verkneten bis ein homogener, glatter Teig entstanden ist. 30 Minuten Teigruhe. Dann den Teig zweimal falten und erneut 30 Minuten ruhen lassen. Nun den Teig in die gewünschte Menge Teiglinge teilen und die Brötchen formen. Diese dann auf ein Blech setzen, einschneiden und 40-60 Minuten in einem warmen Zimmer gehen lassen. Vor dem Backen mit Wasser abstreichen und im 250°C heißen Ofen 20-30 Minuten backen. Nach dem Einschließen die Temperatur auf 200°C drosseln und kräftig Wasser in den Ofen spritzen. Die heißen Brötchen zum Schluss nochmals mit Wasser abstreichen und vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen.

Alternativ zur einstündigen letzten Gare können die Brötchen auf dem Blech zum Gehen auch über Nacht im Kühlschrank gelagert werden. Am nächsten Morgen einfach in den heißen Backofen schieben.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de