

25. April 2011

Ziegenmilchbrötchen

Als ich noch jung und unerfahren im Backhandwerk war, hatte ich ein Rezept für Milchbrötchen von Petra ausprobiert und war begeistert. Inzwischen habe ich viel dazu gelernt, u.a. auch wie ich Rezepte umgestalten kann und etwas Genießbares dabei herauskommt. Als für das Wochenende ein schnelles Frühstücksbrötchen gesucht war, habe ich mich der Milchbrötchen erinnert. Einzige Voraussetzung für meinen Gast war: keine Kuhmilchprodukte. Also habe ich den Versuch gewagt, Milch und Butter von Ziegen zu verwenden.

Es hat hervorragend funktioniert. Die Teigverarbeitung habe ich auf den Abend gelegt, sodass die Brötchen am Morgen nur noch in den Backofen geschoben werden müssen. Den Teig habe ich mit Water roux aufgepeppt, um die Krume noch fluffiger zu machen. Ich bin begeistert vom Ergebnis. Sehr schmackhaft und durch die lange, kalte Führung sehr aromatisch mit dezenter Süße. Wer möchte, kann auch noch Rosinen in den Teig mischen.

Water roux

- 25 g Weizenmehl 550
- 125 g Ziegenmilch

Hauptteig

- Water roux
- 425 g Weizenmehl 550
- 125 g Ziegenmilch
- 40 g Zucker
- 15 g Biofrischhefe
- 50 g Ziegenbutter
- 5 g Salz
- 10 g Backmalz
- (Rosinen)
- Ei zum Bestreichen

Für das Water roux Mehl und Milch unter ständigem Rühren auf 65°C erhitzen, bis die Masse stockt, mit Folie abdecken und abkühlen lassen.

Alle Zutaten außer Butter und Salz 15 Minuten auf zweiter Stufe zu einem straffen Teig kneten. Dann Butter und Salz zugeben und weitere 5-10 Minuten kneten, bis sich der Teig geschmeidig anfühlt und sich vom Schüsselboden löst.

Den Teig 30 Minuten warm gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln.

10 Teiglinge zu ca. 80 g abstechen, rund schleifen und auf Backpapier setzen. Die Teiglinge nach Belieben einschneiden, mit Ei abstreichen und 12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank lagern.

Am Backtag die Teiglinge nochmals mit Ei abstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15-20 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1/2 Stunde



www.brotbacker.de