

## WEIZEN BRÖTCHEN

WEIZENDOPPELBRÖTCHEN MIT LANGER KÜHLER GARE

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT	MEHLSORTEN	VORTEIG / HAUPTTEIG	SCHWIERIGKEITSGRAD		
6 Stk. / 1020g / 6x 170g	Roggen / Emmer / Weizen	TA 200 / TA 160	einfach		
VORTEIG	KNETZEIT	STOCKGARE	STÜCKGARE	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR	
2 Std. + 12 – 48 Std.	12 – 15 Min.	60 Min.	2x 30 Min.	250 °C → 18 - 20 min. 190 °C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT	FETT	KOHLEHYDRATE	EIWEISS	BALLASTSTOFFE
	232 kcal / 969 kJ	2,6 g	43,5 g	6,9 g	3,1 g

---

### ZUTATEN

#### VORTEIG

50g	Roggenmehl Type 1150
100g	Emmermehl Type 1050
50g	Weizenmehl Type 1050
200g	Wasser
1g	frische Hefe

#### HAUPTTEIG

	reifer Vorteig
400g	Weizenmehl Type 550
65g	Vollmilch > 3,5%
100g	Wasser
7g	Backmalz, aktiv
10g	brauner Rohrzucker
12g	Salz
20g	Butter
4g	frische Hefe

#### VORTEIG

Die Zutaten für den Vorteig klumpenfrei vermischen und 2 – 3 Stunden die Hefe anspringen lassen. Anschließend den Vorteig abgedeckt bei 5° C für 12 – 48 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

#### HAUPTTEIG

Den Vorteig ca. 1 – 1,5 Stunden vor der Teigbereitung aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. Alle Zutaten für den Hauptteig, bis auf das Salz 10 – 12 min. Langsam kneten. Das Salz zugeben und für weiter 2 – 5 in einem schnelleren Gang fertig auskneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselboden lösen, gut dehnbar sein (Fenstertest) und nicht kleben. Daran schließt sich eine Teigruhe / Stockgare von 45 – 60 min. an. Der Teig sollte immer mit einer Folie abgedeckt werden, damit er nicht antrocknet.

#### AUFARBEITUNG

Nach der Stockgare, den Teig leicht rund wirken und anschließend in 12 gleichgroße Teile abwägen. Die Teigstücke rund schleifen und mit dem Schluss nach oben auf ein leicht bemehltes Bäckerleinen oder Küchentuch ablegen. Mit einem weiteren Küchentuch abdecken, darüber Folie legen, damit die Teiglinge nicht verhauten. 30 min. Teigruhe. Nach der Teigruhe die Teiglinge mit dem Schluss nach unten paarweise dicht aneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Küchentuch und Folie 30 min. Gehen lassen (Stückgare).

#### BACKEN

Während der Stückgare den Backofen mit Unter – / Oberhitze auf 250 °C aufheizen. Nach er Stückgare die Teiglinge einschneiden und mit Wasser besprühen. Dann das Blech auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben. Für zusätzlichen Dampf sorgen, 40ml Wasser auf den Ofenboden schütten oder 5 Eiswürfel auf den Ofenboden werfen. Ofentür schnell schließen, die Temperatur auf 190 °C reduzieren und die Brötchen für 18 – 20 min. goldbraun ausbacken.

#### TIPP

Die fertigen Brötchen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.