

WEIZEN - BRÖTCHEN

DOPPELTE WEIZENBRÖTCHEN MIT VORTEIG UND ROGGENMEHLANTEIL (OHNE ÜBERNACHTGARE)

ANZAHL / TEIGEINLAGE / GEWICHT	MEHLSORTEN	SAUERTEIG / VORTEIG / HAUPTTEIG		SCHWIERIGKEITSGRAD	
6 Stk. / 1010g / 6 x 140g	Roggen / Weizen	TA 200 / TA 161		einfach	
VORTEIG	KNETZEIT	STOCKGARE	STÜCKGARE	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR	
1 Std.	17 Min.	30 Min.	2 x 30 Min.	18 - 20 Min. 250°C → 190°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT	FETT	KOHLEHYDRATE	EIWEISS	BALLASTSTOFFE
	222 kcal / 929 kJ	1,9 g	43,8 g	6,5 g	2,7 g

ZUTATEN

WEIZENVORTEIG

50g	Roggenmehl Type 1150
150g	Weizenmehl Type 550
220g	Wasser
5g	frische Hefe

HAUPTTEIG

	reifer Vorteig
400g	Weizenmehl Type 550
160g	Milch 3,8% Fett
12g	Salz
20g	Butter, kalt
6g	Backmalz (geröstet, inaktiv)
10g	brauner Rohrzucker

WEIZENVORTEIG

Die Vorteigzutaten gut mischen und 1 Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt reifen lassen.

HAUPTTEIG

Alle Zutaten zuerst auf niedrigster Stufe für 15 Minuten vermischen und anschließend 2 Minuten auf zweiter Stufe fertig auskneten. Der Teig sollte nicht kleben, dehnbar sein und sich vom Schüsselboden lösen. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Das Volumen sollte sich dabei annähernd verdoppeln.

AUFARBEITUNG

Die Teigmenge in 12 gleiche Teile aufteilen, rund schleifen und mit Schluss nach oben auf Backpapier oder Bäckerleinen legen. 30 Minuten Gare, abgedeckt mit Folie oder feuchten Handtuch, damit die Teiglinge nicht antrocknen. Danach die Teiglinge umdrehen und zu Zweierpaaren dicht zusammen auf ein Backblech mit Backpapier legen (die Teiglinge sollten sich berühren!). Anschließend alle „Paare“ noch einmal mit der flachen Hand etwas flach drücken. 30 Minuten abgedeckt zur Gare stellen.

BACKEN

In der Zwischenzeit den Backofen auf 250° C vorheizen. Die Teiglinge vor dem einschieben noch einschneiden und gut mit Wasser besprühen. Nach dem Einschieben die Temperatur auf 190°C herunter drehen und mit viel Dampf ca. 18 - 20 min. goldbraun backen.

TIPP

Die fertigen Brötchen zum abkühlen auf einen Gitterrost legen.