

## Einfach Brot Backen – Rezept

### 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 1 Std.	KNETZEIT 17 Min.	STOCKGARE 30 Min.	STÜCKGARE 2 x 30 Min.	BACKZEIT / BACKTEMPERATUR 18 - 20 Min. 250°C → 190°C	
NÄHRWERTE PRO 100 G	ENERGIE / BRENNWERT 222 kcal / 929 kJ	FETT 1,9 g	KOHLEHYDRATE 43,8 g	EIWEISS 6,5 g	BALLASTSTOFFE 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.