

FrISChe brötchen

xandra Frick (www.backduft.at)



Die Polsterbrötchen sind außen knackig und

Quelle

VN (Oma)

Zutaten

für ca 10 brötcheen

Menge	Zutat	Bemerkung
350g	Wasser	ca. 20°
400g	Weizenmehl 700	
50g	Hartweizenmehl	
50g	Roggenmehl	
5g	Hefe	
15g	Salz	
10g	Backmalz	
	Öl	für schüssel

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	

	Zeit in minuten (Stunden)
Gehzeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1 (Am Vortag)

Alle Zutaten des Teiges werden abgewogen und in eine Rührschüssel gegeben. Mit einer Küchenmaschine oder von Hand werden alle Zutaten zu einem glatten Teig geknetet. Die empfohlene Knetdauer beträgt 6 min. Langsam und zwei Minuten schnell. Der Teig wird in einer geölgten Schüssel zugedeckt und ungefähr eine Stunde rasten gelassen. Nach etwa 30 min. wird der Teig einmal gedehnt und gefaltet. Am Ende noch einmal dehnen und falten.

Schritt 2

Nun den Teig gut abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank. (ca. 12h)

Schritt 3 (Am Backtag)

Den Teig eine Stunde vor dem Weiterverarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche legen. Anschließend wird er der Länge nach einmal durchgeschnitten und in einzelne Stücke abgestochen. Die Teiglinge werden auf ein Backpapier gelegt und abgedeckt für ca. 15 Minuten gehen gelassen.

Schritt 4

Backofen auf Ober- und Unterhitze bei 250°C vorheizen. Die Brote werden nun in den Ofen geschoben und bei 250°C Ober- und Unterhitze ca. 15 bis 17 Minuten auf mittlerer Schiene bei viel Dampf gebacken.

Revision #1

Created 30 August 2025 06:25:40 by Andre

Updated 30 August 2025 06:43:10 by Andre