# Brötchen

… oder auch Sonntags-, Wasserbrötchen, Semmeln oder auch Schrippen gennant. Ich nenne sie einfach nur Brötchen, … für jeden Tag.

---

**Zutaten:** für ca. 10 Brötchen

500 g Weizenmehl Typ 550 (405 geht auch)
320 g Wasser (wiegt euer Wasser ab, das ist viel genauer und wichtig)
10 g Salz
4 g Hefe (auch Trockenhefe 5 gr. funktioniert) 20 g Butter oder Öl (z.B. Olivenöl)

**Zubereitung:**
Wasser ca. auf 37°C erwärmt mit Hefe und Salz verrührt. Mehl und Butter hinzu gegeben und alles zu einen glatten Teig verarbeitet. Den Teig ca. 2 Std. gehen lassen. Ein weiteres mal durch geknetet und zu einer Kugel geformt. Diese in einer recht großen ausgeölten Schüssel gegeben, mit Folie

abgedeckt und nun über Nacht in den Kühlschrank geben. Der Teig entwickelt nun sein Aroma und wir durch diese lange Teigführung sehr bekömmlich.
Den Teig aus dem Kühlschrank hohlen und vorsichtig, ohne die Luft all zu sehr aus zu kneten, portionieren. (10 Brötchen sind für mich perfekt) Auf ein Backblech mit Backpapier die Geformten, und **geschliffenen** Teiglinge legen. Etwa 20 Min. gehenlassen. Nun den markanten *Brötchenschnitt* schneiden und weitere 10 Min. gehen lassen.
Die Brötchen nun ein den auf 250°C Vorgeheizten Backofen geben und einen **Schwaden** erzeugen. z.B. eine Moccatasse Wasser auf den BackofenBoden geben und Tür sofort schließen. (**Vorsicht: Verbrennungsgefahr**)
Die Brötchen ca. 15 - 18 Min. je nach Bräune backen.

**Info:**
Das Rezept habe ich von Thomas kocht. Hier das Video dazu Thomas kocht
Wichtig bei diesem Rezept ist die lange Gehzeit (Teigführung über nacht im Kühlschrank) wichtig.

**Historie:**
19.1.2021 erster versuch

---

Brötchen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://www.ddws.de/broetchen:broetchen?rev=1611048902**

Last update: **25.03.2022 18:16**