Frühstücks-Brötchen 2024

... nur mit Weizenmehl, Hefe und etwas Backpulver. Mit einer 644er Hydration.

Zutaten: für 8 Brötchen
450 g Weizenmehl Type 550
12 g Salz
1 Tl Backmalz inaktiv o. Tl Honig
290 g Wasseer kalt
20 g Hefe o. entsprechende Trockenhefe
1 Prise Zucker

Zubereitung:
Hefe, Wasser und Zucker in der Rührschüssel aufschlemmen und 20 min. aktivieren lassen.
Mehl und weitere Zutaten zugeben und erst auf Stufe 1 ankneten. Dann den Teig auf Stufe 2 für 5 Min. zu einem klatten Teig kneten.
30 Min. den Teig abgedeckt ruhen lassen. Dann das erste mal den Teig „stretchen und falten“ und weitere 30 Min. ruhen lassen. Ein weiteres mal den Teig „stretchen und falten“. Der Teig sollte nun eine schöne homogene Konsistenz bekommen und die ersten Blasenbildung aufweisen.
Den Teig nun ein weiteres mal abdecken und für 6 Std. bei Raumtemperatur, ca. 20°C, gehen lassen. Eine Übernachtgare im Kühlschrank für 8-12 Std. ist auch möglich.
ggf. Teig auf Temperatur kommen lassen
Teig in 8 Teiglinge abstechen und zu Brötchen formen, und 30 min. an einem warmen Ort auf gehen lassen.
Backofen in dieser Zeit auf 210°C Umluft aufheizen und einschieben und kräftig beschwaden. Nach 5 min. die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 15 min. gold-gelb fertig backen. Die Brötchen auf ein Gitter erkalten lassen.

Tip:
Zum Vorbacken der Brötchen für einen späterem Zeitpunkt die Brötchen nach 10 min bei 180°C aus dem Ofen nehmen und nach dem erkalten Einfrieren. Für den späterem Verzerr die TK-Brötchen mit

etwas Wasser besprühen und 12 Min. mit 180°C ferig backen.

Historie:
20.10.2024 erster Versuch für diese Doku und es ist eine Abwandlung des bestehenden Rezept: Frühstücks-Brötchen.
10.11.2024 Den Flüssigkeitsanteil auf 305 ml erhöht. Dafür den Teig 5 Min. auf Stufe 4 ausgeknetet.

Brötchen
Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/broetchen:fruehstuecks-broetchen-2024

Last update: **10.11.2024 13:27**