Frühstücks-Brötchen 2024

... nur mit Weizenmaehl, Hefe und Backpulver

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 gehen lassen.
Backofen in dieser Zeit auf 210°C Umluft aufheizen.

Tip:

Historie:
20.10.2024 erster Versuch für diese Doku und eine Abwandlung des bestehenden Rezept: Frühstücks-Brötchen.

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?rev=1729422019

Last update: **20.10.2024 13:00**