

# Weizen Spitz Brötchen

... ein Brötchen mit Weizen-Sauerteig „Poolish Vorteig“ .

---

**Zutaten:** für 10 Brötchen

- für Poolish -

200 g Wasser warm

200 g Weizenmehl Type 550

40 g Weizensauerteig „Bruno“

- für Hauptteig -

230 g Wasser kalt

10 g Frischhefe oder 3 g Trockenhefe

8 g Salz

430 g Weismehl Type 550

**Zubereitung:**

Poolish (Vorteig): Alle Zutaten in ein hohes Gefäss geben und gut vermischen. Anschliessend den Vorteig zugedeckt bei Raumtemperatur 12-24 Std. gären und aufgehen lassen.

Zuerst das Wasser und dann die weiteren Zutaten in die Küchenmaschine geben und 2-3 Min. kneten. Danach die Geschwindigkeit erhöhen und den Teig zirka 10 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit kneten.

Mit der "Fensterprobe" den Teig prüfen. Wenn der Teig noch klebrig ist und reisst, weiter kneten bis er die Fensterprobe besteht. Den Teig aus der Küchenmaschine nehmen, locker zu einer Kugel formen und wieder zurück in die Küchenmaschine geben. Den Teig mit einem Teigtuch (Gärfolie) zudecken und für 40 Min. bei Raumtemperatur gären/aufgehen lassen.

Den Teig aus der Küchenmaschine nehmen und daraus Stücke zu 100 g abwiegen. Die Stücke mit der Hand auf einer unbemehlten Arbeitsfläche zu gleichmässigen Kugeln formen und rollen. Es ist von Vorteil, wenn sich dabei im Teig etwas Spannung aufbaut. Danach die Teiglinge, mit dem Verschluss nach unten, etwa 5 Min. entspannen lassen.

Die Teiglinge leicht mit Mehl bestäuben und formen. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Küchentuch oder einer Gärfolie zudecken und 30 Min. ruhen lassen.

**Tip:****History:**

---

[Essen und Mehr](#)

From:

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

Permanent link:

<https://www.ddws.de/broetchen:spitz-broetchen?rev=1643453062>

Last update: **25.03.2022 18:16**

