

# Weizenbrötchen mit Poolish

... Poolish ist ein lang geführter **weicher** Vorteig, bestehend aus Wasser und Mehl zu gleichen Gewichtsteilen. Somit benötigt dieser Teig wenig Hefe zum Gehen. Salz wird diesem Vorteig nicht zugesetzt. Typisch für einen Poolish ist eine Gehzeit von mindestens sechs Stunden. Bei mir waren es 24 Std. Das Aroma sowie der Gehalt an Flüssigkeit wird deutlich verbessert.

## Zutaten:

### Für den Poolish

290 g Weizenmehl Type 1050 oder Vollkorn  
290 g lauwarmes Wasser  
3 g frische Hefe

### Für den Hauptteig

710 g Weizenmehl Type 550  
410 g Wasser  
20 g Salz  
7 g frische Hefe  
10 g Malzmehl / Gerstenmalz (optional, für eine schönere Bräunung)  
20 g Butter (für eine feinere Krume)

## Zubereitung:

*Am Vortag:* die Zutaten für den Poolish vermengen und abgedeckt in der Küche stehen und reifen lassen

*Am Backtag:* die Zutaten, mit dem Poolish, jedoch ohne Butter, in den Knetkessel geben und kurz vermengen dann für 10 Min. auf mittlerer Geschwindigkeit kneten. Dann die Butter zugeben und weitere 2 Min. kneten. Der Teig sollte anfangen zu „klatschen“ und eine schöne seidige Struktur bekommen.

Nun das erste mal den Teig „Dehnen und Falten“ und für 30 Min. abgedeckt entspannen lassen. Ein weiteres mal „Dehnen und Falten“ und wird schon merklich eine Spannung im Teig entstehen. wieder 30 min. abgedeckt entspannen lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer länglichen Brötchenform rollen.

Die geformten Knüppel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit einem Tuch abdecken und weitere 45 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit gehen sie noch einmal auf.

Den Backofen, mit Backstein o. Blech, auf 230°C vorheizen.

## Tip:

Für eine **Übernachtgare** kann der Teig nach dem 1. „„Dehnen und Falten“ im Kühlschrank auf Gare gestellt werden. Den Teig am Backtag auf Temperatur bringen (ca. 2 Std) dann ein zweitemal „Dehnen und Falten“

## Historie:

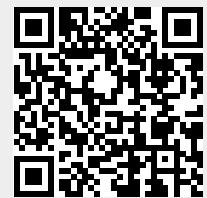
2.1.2026 für diese Dokumentation. ein Teil ddr Brötchen mit Cerealien

---

Brötchen o. Semmel  
Essen und Mehr

From:

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



Permanent link:

<https://www.ddws.de/broetchen:weizen-poolish?rev=1767359072>

Last update: **02.01.2026 14:04**