Weizen-Mischbrötchen

… ein Brötchen welches ich selber entwickelt habe. Das Besondere ist der recht hohe Butteranteil und die Zugabe von Milch. Eine Übernacht-Stockgare ergibt die besondere Krumenstruktur.

Zutaten: für 10 Brötchen á 90g

400 g Mehl Type 405
100 g. Roggenmehl Type 610
150 ml Milch
160 ml Wasser
10 g Salz
20 g Hefe
100 g Butter
1 Tl Zucker
1 Tl Backmalz
1 Tl Brotgewürz

Zubereitung:
Die Hefe, Zucker im Wasser aufschlemmen und mit etwas Mehl für 5 Min. „anspringen“ lassen.
Weitere trockene Zutaten mischen und mit der Milch in eine Schüssel (Anschlagmaschine) geben. Die Hefe-Zucker-Mischung auch mit Zugeben und 3 Min. auf kleiner Stufe ankneten. Die Butter Flocken weise mit einarbeiten, die Geschwindigkeit erhöhen und weitere 8 Min. auskennten, und 30 min. ruhen lassen
Den Teig einmal „Dehnen und Falten“. weitere 10 min. ruhen lassen. Den Teig nun in eine GärBox geben und Übernacht (12-16Std.) im Kühlschrank reifen lassen.
Am folge Tag sollte das Volumen sich verdoppelt haben und kann weiter bearbeitet werden: Teig vorsichtig aus der Box, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, st

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/broetchen:weizenmisch-broetchen?rev=1734792398

Last update: **21.12.2024 15:46**