

# 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. auskneten, 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**