Weizen-Mischbrötchen



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

Sauerteig ASG
20 g ASG Weizen
25 g Weizenmehl Type 550
20 g Wasser

Zubereitung:
Für den Sauerteig die Zutaten verkneten und an einem warmen Ort für 5-8 Std. gehen lassen.
Der Sauerteig ist relativ fest. Typisch **Le vitro madre**.
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, und den Sauerteig 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. Den Teig auf Temperatur (ca. 20°C) bringen /stehen lassen. Teig vorsichtig aus der Box, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und zur gewünschten größe portionieren / abstechen. Die Teiglinge in die gewünschte form schleifen, etwas platt drücken und abgedeckt ca. 2 Std.. bei Raumtemperatur entspannen lassen. Den Ofen mit einem Backblech o. Stein auf 230°C Umluft aufheizen.
Die Teiglinge mit Mehl bestauben und den typischen Schnitt geben und weitere 20 Min. abgedeckt gehen lassen. Das Volumen der Teiglinge sollte sich verdoppelt haben. ggf weiter aufgehen lassen.
Die Bötchen nun mit viel Dampf in den Ofen „einschießen“ und für 15 Min. bis zur gewünschten bräune ausbacken. Auf ein Gitter zum abkühlen absetzen.

Tip:
Wenn der Teig aus der Übernachtgare kommt sollte der Teig genügend Zeit haben um auf gut 20°C zu kommen. Dadurch werden die Brötchen durch den Ofentrieb schöner aufgehen.
Zugabe mit einem Sauerteig für eine besseren Geschmack und Krumenstrucktur

Historie:
20.1.25 ein weiteres mal mit Stockgare für 16 Std. im Kühlschrank.
4.5.25 mit Zugabe von einem Weizen-Sauerteig ASG

Brötchen
Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/broetchen:weizenmisch-broetchen?rev=1746446977

Last update: **05.05.2025 14:09**