



Sonntagsbrötchen



Brötchen

Vorbereitungszeit: 13 h 35 Min **Kochzeit:** 20 Min

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** Zutaten für 10 Brötchen **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

Für den Vorteig:

270 g Mehl

200 ml Wasser

7 g frische Hefe

Für den Hauptteig:

400 g Mehl

225 ml lauwarmes Wasser

7 g frische Hefe

1,5 TL Zucker

2 TL Salz

Außerdem:

50 ml Wasser zum Dämpfen im Backofen

Etwas Wasser zum einstreichen der Brötchen

ZUBEREITUNG

Zubereitung:

Einen Abend vor Zubereitung der Brötchen wird zunächst der Vorteig zubereitet. Dazu werden Mehl, Wasser und Hefe glatt gerührt, luftdicht abgedeckt und über Nacht in den Kühlschrank gestellt.

Am nächsten Morgen geht es weiter mit dem Hauptteig. Dafür werden Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser aufgelöst und anschließend mit Mehl, Salz und dem Vorteig in eine große Rührschüssel gefüllt. Alle Zutaten werden ca. 5 Minuten lang zu einem glatten und geschmeidigen Teig geknetet. Der Teig sollte noch leicht klebrig sein. Die Schüssel wird luftdicht abgedeckt und der Teig ca. 1 Stunde lang gehen

gelassen.

Nach der Ruhezeit wird der Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte gestürzt, gut durchgeknetet und in 10 gleichgroße ovale Brötchen geformt. Diese werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt, mit einem frischen Küchentuch bedeckt und ca. 30 Minuten ruhen gelassen.

Jetzt werden die Brötchen mit Wasser leicht eingepinselt und mit einem scharfen Messer, längst, ca. 1 cm tief eingeschnitten.

So dürfen die Brötchen bei 220 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten goldbraun backen. **WICHTIG:** Vor dem Backen wird etwas Wasser in den Backofen geschüttet um einen Dampf zu erzielen. Dieser ist später verantwortlich für die tolle Konsistenz der Brötchen. Nach der Backzeit werden die Brötchen nochmals mit Wasser eingestrichen und können dann nach dem auskühlen serviert werden.