



Knusprig-Luftige Brötchen

★★★★★

Brötchen

Vorbereitungszeit: 3 Std. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 24 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1.000 g Weizenmehl, Type 550
200 g Dinkelmehl, Type 1050 oder Weizenmehl Type 1050
42 g Hefe, frisch oder 2 Tütchen Trockenhefe
1 EL Backmalz (kann auch weg gelassen werden)
22 g Salz
700 ml Wasser

mischen und zu dem Vorteig geben.

½ Würfel Hefe (21 g Frischhefe oder 1 Tütchen Trockenhefe) in 200 ml warmem Wasser auflösen und mit den restliche Zutaten, dem Vorteig und nochmals ca. 300 ml warmem Wasser zu einem geschmeidigen, nicht zu festen Teig kneten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Nochmals per Hand kräftig zusammenschlagen und kurz durchkneten. Ich werfe den Teigklumpen immer sehr unsanft mehrmals auf den Tisch.

Den Teig halbieren, eine Hälfte abgedeckt zu Seite stellen und den Rest in 12 Portionen teilen. Die Portionen abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen und dann zu Brötchen schleifen, nach Wunsch in Mohn oder anderen Saaten wälzen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech abgedeckt 35 - 45 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die aufgegangenen Brötchen mittig mit einem sehr scharfen Messer tief (mindestens 2 cm) einschneiden und mittels einer Blumenspritze gut anfeuchten. Auf der mittleren Schiene in den Ofen geben, für reichlich Dampf sorgen und 20 - 30 Minuten backen. Nach 5 Minuten die Hitze auf 220 °C reduzieren.

Die andere Teighälfte wird genau so verarbeitet während die ersten Brötchen gehen. Nachdem die ersten Brötchen aus dem Ofen sind, diesen aber wieder auf 250 °C bringen bevor das zweite Blech eingeschoben wird.

Die Brötchen haben eine wirklich perfekte knusprige Kruste und eine luftige, elastische und saftige Krume.

ZUBEREITUNG

Hat lange Zeit und etliche Versuche gebraucht, bis ich das optimale Brötchenrezept gefunden habe.

½ Würfel Hefe (21 g Frischhefe oder 1 Tütchen Trockenhefe) in 200 ml warmem Wasser auflösen und mit 300 g Weizenmehl Type 550 ca. 5 Minuten zu einem weichen Teig kneten. Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen. Dann kurz zusammen kneten damit Platz in der Schüssel wird.

700 g Weizenmehl Type 550 mit 200 g Dinkelmehl Type 1050, 22 g Salz, 1 gehäuften Esslöffel Backmalz

Natürlich kann man das Rezept auch halbieren, aber ich backe immer auf Vorrat zum Einfrostern und morgens Aufbacken.

Sehr gut klappt es, die Brötchen abends zu backen, auskühlen zu lassen, in eine Plastiktüte zu geben und am nächsten Morgen kurz angefeuchtet aufzubacken, bis sie wieder knusprig sind. Schmeckt wie frisch gebacken und man muss nicht Stunden vor dem Frühstück aufstehen.