Brotkrümel
der Online-Shop für Hobbybäcker

schnelle Weizenbrötchen

direkte Führung - Grundrezeptur ergibt ca. 19 Brötchen

Weizenmehl Type 550	kg	**1,000**
Universal-Back oder Dinkelkraft	kg	**0,010**
aktives Backmalz	kg	**0,003**
Salz	kg	**0,022**
Hefe	kg	**0,040**
Pflanzenöl oder Butter	kg	**0,060**
Wasser	kg	**0,560**
29.10.2016 20:08		**1,695**

Teigherstellung:
Alle Zutaten vermischen und verkneten.
Knetzeit: ca. 10 Min. - der Teig sollte sich am Ende der Kentzeit vom Schüsselrand und -boden lösen
Teigtemperatur: ca. 24-25° wäre optimal
Teigruhe: ca. 40 Min. - nach ca. 20 Min. den Teig 1-2x aufziehen/falten.
Aufarbeitung: Teig in ca. 90 g schwere Stücke teilen.
Version 1: Teiglinge rundschleifen und mit der Oberseite nach unten auf ein leicht bemehltes Tuch legen, vor dem Backen umdrehen und einschneiden.
Version 2: Teiglinge rund schleifen ca. 5-10 Min entspannen lassen (Zwischengare), dann in die gewünschte Form bringen (Knüppel, Knoten, Zöpfe o. ä.) und mit der Oberseite nach unten auf ein leicht bemehltes Tuch legen. Vor dem Backen umdrehen.
Stückgare: ca. 30-40 Min. abgedeckt gehen lassen bis sich das Volumen sichtbar vergrößert haben, im Idealfall habt es sich verdoppelt.
Backen: Backofen mit Backblech vorheizen auf 230-240°C.
Die gut aufgegangenen Teiglinge auf vorgeheiztes Backblech legen und mit Schwaden anbacken.
Nach ca. 15 Min. Schwaden ablassen (Ofentüre kurz öffnen).
Für eine bessere Krustenbildung evtl. die letzten 5 Min, mit Umluft und leicht geöffneter Ofentür zu Ende backen.
Backzeit gesamt: ca. 20 Min.