

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Hefeteig

Ob Hefezopf, Rosinen- und Schokobrotchen oder auch Butterkuchen. Es geht nichts über einen guten Hefeteig, den man für alle Zwecke einsetzen kann. Durch das Flockenbrühstück, über das eine große Menge an gebundenem Wasser in den Teig kommt, erhält man einen Teig, der sich stabil aufarbeiten lässt und trotzdem lange saftig bleibt.

In unserem Video in unserem YouTube-Channel zeigt Gaya, wie kinderleicht es ist, süße Brötchen herzustellen. Dazu diente dieser Hefeteig als Basis, ergänzt durch leicht geröstete Mandelstifte bzw. Sultaninen. Den Link zum Video finden Sie im Brotkrümel-Blog bei diesem Rezept.



Rezeptur

Hier folgend seht Ihr schon mal die Rezeptur. Zum Nachbacken solltet Ihr Euch jedoch die in beiliegende Excel-Tabelle herunterladen, denn darin könnt Ihr einfach ausrechnen lassen, welche Zutatenmengen ihr für Eure gewünschte Teigmenge benötigt.

Zutat	Menge	ME
Brühstück Dinkelflocken	310 g	
Dinkelflocken	100 g	
Wasser heiß	100 g	
Pfannensalz	10 g	
Weizenmehl Type 550	900 g	
Dinkelkraft	2 g	
Frischei (verrührt)	10 g	
Zucker	150 g	
Pfannensalz	10 g	
Hefe	40 g	
Milch	400 g	
Butter weich	150 g	

Brühstück:

Zutaten gut vermischen, mind. 4 Stunden quellen lassen (oder über Nacht im Kühlschrank).

Teigbereitung: Zutaten inkl. Brühstück vermischen und verkneten, nach ca. 5 Minuten Knetzeit die Butter nach und nach unterkneten. Am Ende der Knetzeit sollte der Teig glatt und glänzend sein, sich vom Schüsselrand und -boden lösen.

Knetzeit: ca. 10-15 Min.

Teigtemperatur: 22 - 24°C - max. 26°C

Teigruhe: ca. 40-60 Min.

Aufziehen: Teig nach der Teigruhe 1x aufziehen/falten, kurz entspannen lassen.

Aufarbeiten: Teig, nach gewünschter Gebäckart abwiegen und aufarbeiten.

Stückgare: ca. 40-60 Min. abgedeckt gehen lassen bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat, im Idealfall hat es sich verdoppelt.

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Vorbereitung zum Backen: Gebäckstücke mit verquirltem Ei abstreichen.

Backen: Backofen vorheizen auf ca. 200°.

Backzeit: je nach Gebäckart, bis die Farbe passend ist und die Kerntemperatur 92 - 95°C beträgt

Erklärung zu Rohstoffe und Alternativen

- Das Brühstück dient dazu dem Teig die benötigte Frischhaltung zu geben, und das ohne dass er zu weich zum Aufarbeiten wird. Alternativ zu den Dinkelflocken funktionieren selbstverständlich auch Hafer- oder Gerstenflocken.
- Das Backmittel wird eingesetzt um dem Gebäck eine "fluffigere" Konsistenz zu geben. Alternativ kann es auch ausgetauscht oder weg gelassen werden.
- Zucker kann einfach gegen Vollrohrzucker oder (zum Teig) gegen Honig oder andere Süßungsmittel ausgetauscht werden. Die Zugabemenge von Zucker liegt zwischen 7% (ganz leichter Frühstücksgebäck-Teig) bis hin zu 20% (für die ganz Süßen)
- Die Hefemenge passt jeder für sich an, je nach gewünschter Geschwindigkeit. Alternativ zur Frischhefe geht auch Trockenhefe mit ca. 1/4 der Menge.
- Die Milchmenge wird so eingestellt, dass der Teig die gewünschte Konsistenz hat. Natürlich muss dieser erstmal etwas fester sein, da ja noch die Butter untergeknetet wird.
- Die Buttermenge richtet sich danach, wie crú das Gebäck im Biss sein soll und die saftig. Die Zugabemenge beträgt bei "leichten" Gebäcken ab 10% und geht, bei diesem Grundteig, hoch bis auf 20%.
- Wer gerne Vanille, Zitrone oder Orange im Hefeteig mag, kann selbstverständlich nach Belieben aromatisieren.



Schlusswort

Beim Backen wünschen wir Euch viel Spaß und auch den nötigen Erfolg. Wenn Ihr Fragen habt, egal ob zu Rohstoffen, Verfahren oder weil etwas nicht so geklappt hat wie gewünscht, schreibt es einfach in die Kommentare.

Euer Brotkrümel-Team