

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Weizenbrötchen mit Vorteig

Mit ein paar Kniffen und Tricks (bzw. dem benötigten Fachwissen) ist es ein Leichtes zu Hause auch solche Brötchen zu backen, wie man sie beim Bäcker bekommt. Jedoch ohne chemisch-synthetische Emulgatoren. Diese Rezeptur kann man, wenn man einen Vorteig im Kühlschrank hat, flexibel herstellen und schnell mal tolle Brötchen daraus zaubern.

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
Vorteig TA 175 (über Nacht)	702	g
Weizenmehl Type 550 oder 812	400	g
Wasser 30°C	300	g
Hefe	2	g
Weizenmehl Type 550	600	g
Universalback oder Dinkelkraft	8	g
Aktives Backmalz	2	g
Pfannensalz	22	g
Hefe	30	g
Pflanzenöl oder Butter	6	g
Wasser	260	g



Vorteig:

Zutaten ca.
3 Min. verkneten,
ca. 2 Std. bei Raumtemperatur (20-22°C)
anspringen lassen, dann 8-46 Std. kühl stellen (ca. 7°C).

Teigherstellung: Alle Zutaten inkl. Vorteig vermischen und verkneten.
Knetzeit: ca. 10 Min. - der Teig sollte sich am Ende der Knetzeit vom Schüsselrand und -boden lösen.

Teigtemperatur: ca. 24-25° wären optimal.

Teigruhe: 15-20 Min., danach 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 die Teiglinge sichtbar vergrößert haben, im Idealfall haben sie sich verdoppelt.

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

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.

Erklärung zu Rohstoffe und Alternativen

- Der Vorteig darf selbstverständlich gegen irgendeinen anderen aus Weizenmehl (oder auch Dinkel) ausgetauscht werden. Auch darf er eine andere Teigausschüttung haben.
- Wer die Brötchen etwas kompakter haben möchte, darf gerne auch ein anderes Weizenmehl (z.B. 812, T65) verwenden.
- Mit Backmittel lassen sich einfach ansprechendere Brötchen auf simplen Weg backen. Wer keins einsetzen möchte, darf etwas aktives Malz mehr nehmen oder mit langer Teigführung arbeiten.
- Das aktive Backmalz ist für die "schnelle Herstellung" sehr wichtig. Dadurch wird der benötigte Abbau provoziert, der sonst bei der Führung über Nacht entsteht. Natürlich geht es auch ohne, das Ergebnis wird jedoch nicht so schön.
- Die Hefemenge passt jeder für sich an, je nach gewünschter Geschwindigkeit. Alternativ zur Frischhefe geht auch Trockenhefe mit ca. 1/4 der Menge.
- Das Öl sorgt für einen geschmeidigen Teig. Alternativ gehen hier auch alle anderen Arten von Ölen oder Fetten.
- Die Wassermenge wird so eingestellt, dass der Teig die gewünschte Konsistenz hat.

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