

# Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

## Weizenbrötchen über Nacht

Aromatische Brötchen sind kein Hexenwerk. Mit dieser Rezeptur, bei der Du den Teig bereits am Vortag herstellst, zauberst Du ganz einfach leckere Semmeln. Durch die lange Teigführung entsteht der besondere Geschmack. Und ganz einfach machst Du daraus dann auch noch Mohn-, Sesam- oder Salz-Kümmel-Brötchen.

### 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
Weizenmehl Type 550	960 g	
Universalsback oder Dinkelkraft	10 g	
Dinkelvollkornextrudat	40 g	
Flohsamenschalen	2 g	
Pfannensalz	22 g	
Hefe	10 g	
Pflanzenöl oder Butter	6 g	
Wasser	620 g	



**Teigherstellung:** Alle Zutaten vermischen und verkneten.

**Knetzeit:** ca. 10 Minuten

**Teigtemperatur:** 24-25°C wären optimal

**Teigruhe:** 15-20 Minuten - danach den Teig 1-2x aufziehen/falten, in eine leicht geölte Box/Schüssel/Wanne legen und kühl stellen (ca. 7-8°C)

**Kühle Reifezeit:** 12-36 Stunden. - dann den Teig aus der Kühlung nehmen, ca. 1-2 Stunden akklimatisieren lassen, 1x aufziehen/falten, nochmals ca. 20 Minuten ruhen lassen.

**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 Minuten 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

- Wer die Brötchen etwas kompakter haben möchte, darf gerne auch ein anderes Weizenmehl (z.B. 812, T65) verwenden.
- Das Dinkelextrudat sorgt, neben der Frischhaltung, erstmal für einen besonders ausgeprägten Ausbund der Brötchen. Auch die Rösche wird verbessert.
- 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.
- Die Flohsamenschalen dienen als Stabilisator für den Teig. Ferner verbessern Sie die Frischhaltung
- 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 Zugabe beträgt zwischen 0,5% und 2%.
- 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