Brotkrümel
der Online-Shop für Hobbybäcker

Weizenbrötchen - Teigführung über Nacht

Grundrezeptur ergibt 18 Brötchen

Weizenmehl Type 550	kg	**0,960**
Dinkelvollkornextrudat	kg	**0,040**
Universal-Back oder Dinkelkraft	kg	**0,010**
Flohsamenschalen	kg	**0,002**
Salz	kg	**0,022**
Hefe	kg	**0,010**
Pflanzenöl oder Butter	kg	**0,006**
Wasser ca.	kg	**0,620**
29.10.2016 20:02		**1,670**

Teigherstellung:
Alle Zutaten vermischen und verkneten.
Knetzeit: ca. 10 Min.
Teigtemperatur: ca. 24-25°C wären optimal
Teigruhe: 15-20 Min. - danach den Teig 1-2x aufziehen/falten, in eine leicht geölte Box/Schüssel/Wanne legen und kühlstellen, ca. 7-8°C
Kühle Reifezeit: 12-36 Std. - dann den Teig aus der Kühlung nehmen, ca. 1-2 Std. akklimatisieren lassen, 1x aufziehen/falten, nochmals ca. 20 Min. 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.

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.