Brotkrümel
der Online-Shop für Hobbybäcker

Buttermilchbrötchen mit Vollkornanteil

ca. 18 Bröchen

Vorteig (über Nacht) TA175	kg	**0,704**
Weizenmehl Type 550,812 oder 1050	kg	**0,400**
Wasser	kg	**0,300**
Hefe	kg	**0,002**
Weizenmehl Type 550	kg	**0,400**
Weizenvollkornmehl	kg	**0,200**
Universal-Back oder Dinkelkraft	kg	**0,008**
aktives Backmalz	kg	**0,002**
Salz	kg	**0,022**
Hefe	kg	**0,020**
Buttermilch	kg	**0,360**
3.7.2017 17:55		**1,714**

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: Zutaten vermischen und verkneten.
Knetzeit: ca. 10 Min.
Teigtemperatur: ca. 24-25°C wären optimal
Teigruhe: ca. 30 Min., nach ca, 15-20 Min. den Teig 1x 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.
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.