

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Kartoffel-Kürbiskernbrötchen

Als erste Rezeptur hier für unseren Blog haben wir uns ein Spezialbrötchen ausgesucht, welches zwei besondere Rohstoffe ins Spiel bringt. Neben Mehl, Hefe, Wasser und Salz, verwenden wir als Frischhalter ein Pellkartoffelmehl (was übrigens die reinste Form der getrockneten Kartoffel dar stellt) und als Ölsaat die Kerne vom steirischen Ölkürbis.

Rezeptur

Hier folgend sehr Ihr schon mal die Rezeptur. Zum Nachbacken solltet Ihr Euch die jedoch in Form der beiliegenden Excel-Tabelle herunterladen, denn darin könnt Ihr einfach ausrechnen lassen, welche Zutatenmengen ihr für Eure gewünschte Teigmenge benötigt. Wundert Euch bitte nicht darüber, dass das so viel Teig ergibt. Wir haben uns nämlich dazu entschieden alle Rezepturen immer auf 1000g Getreideerzeugnisse zu erstellen. So kann man direkt erkennen, wieviel Hefe, Salz, Sauerteig oder auch Wasser enthalten sind.



Zutat	Menge	Einheit
Vorteig TA 200	0,601	kg
Weizenmehl Type 550 oder 812	0,300	kg
Wasser lauwarm ca. 25° C	0,300	kg
Hefe	0,001	kg
Weizenmehl Type 550	0,650	kg
Roggenmehl Type 997 oder 1150	0,050	kg
Pellkartoffelmehl	0,080	kg
FS-Fasern	0,020	kg
Universal-Back oder Dinkelkraft	0,010	kg
Pfannensalz	0,027	kg
Hefe	0,005	kg
Rapsöl oder Sonnenblumenöl	0,020	kg
Steirische Kürbiskerne, grob gehackt	0,100	kg
Wasser	0,540	kg

Vorteig:

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

Teigherstellung:

Mehl und Pellkartoffelmehl vermischen, restliche Zutaten zugeben und verkneten. Öl u. Kürbiskerne erst nach ca. 5 Min. Knetzeit zugeben. Der Teig ist eher weich, sollte nicht zu fest sein.

Knetzeit: ca. 10 Min.

Teigtemperatur:

24-26°C - am Ende des Knetvorgangs sollte sich

der Teig vom Schüsselrand und -boden lösen.

Teigruhe:

ca. 30 Min. - abdecken damit der Teig nicht austrocknet

Aufarbeiten:

Nach der Teigruhe den Teig 1-2x aufziehen/falten, ca. 5 Min. entspannen lassen, anschließend ca. 90-100 g schwere Teilstücke abstechen, rundwirken, nochmals 5 Min. entspannen lassen und ausformen nach Wunsch.

Mit der Oberseite nach unten auf ein leicht bemehltes Tuch legen und gehen lassen.

Brötkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Stückgare:

Ca. 40-60 Min. - abgedeckt gehen lassen bis zur knapp vollen Gare, dann Teiglinge umdrehen, je nach Formgebung ggf. einschneiden, Einschnitte kurz öffnen lassen.

Backen:

Backofen mit Backblech vorheizen auf ca. 230-240°C, Teiglinge auf heißes Backblech legen, mit Wasser besprühen 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 ausbacken.

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 Teigausbeute haben. Das wird dann bei der Schüttflüssigkeit des Hauptteigs mit berücksichtigt. Und wer ohne Vorteig backen möchte, rechnet Mehl und Wasser einfach in den Hauptteig.
- Wer die Brötchen etwas kompakter haben möchte, darf gerne auch ein anderes Weizenmehl (z.B. 812, T65) verwenden.
- Das Roggenmehl kann auch gegen Weizen, Dinkel, Einkorn oder was auch immer für eine Mehlsorte ausgetauscht werden.
- Das Pellkartoffelmehl gibt dem Brötchen seinen typischen Charakter und auch die Frischhaltung.
- FS-Fasern sind eine Mischung aus Flohsamenschalen und einem Dinkelnachmehl. Dieser Rohstoff sorgt für Frischhaltung und Stabilität. Er bindet die 5-6-fache Menge an Wasser.
- Mit Backmittel lassen sich einfach ansprechendere Brötchen auf simplen Weg backen. Wer keins einsetzen möchte, darf etwas aktives Malz nehmen oder mit langer Teigführung arbeiten.
- 2,7% Salz sorgen für den passenden Geschmack. Da die Teigausbeute ziemlich hoch ist, sollte man da nicht unbedingt reduzieren.
- 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 geht natürlich auch Butter.
- Die Kürbiskerne bringen den außergewöhnlichen Geschmack. Wer keine hat nimmt Sonnenblumenkerne, Lupinenschrot oder was auch immer.
- 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 Brötkrümel-Team

