

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

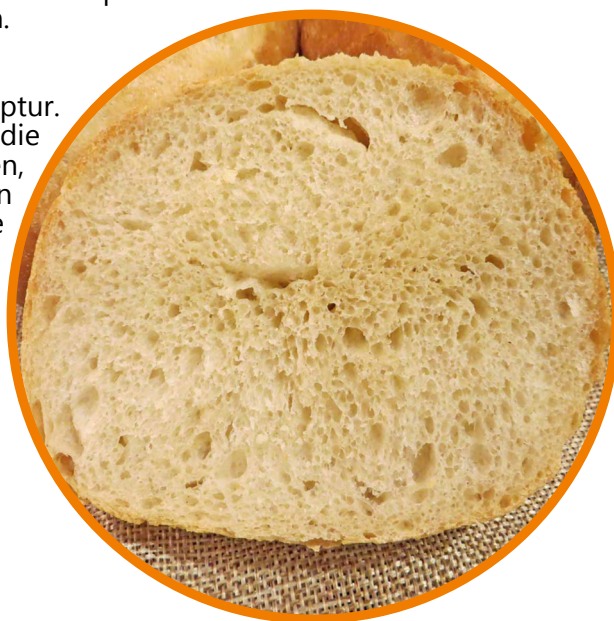
Schnelle Weizenbrötchen

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 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
Weizenmehl Type 550	1000	g
Universalback oder Dinkelkraft	10	g
Aktives Backmalz	3	g
Pfannensalz	22	g
Hefe	40	g
Pflanzenöl oder Butter	6	g
Wasser	560	g



Teigherstellung:

Alle Zutaten vermischen und verkneten.

Knetzeit: ca. 10 Min. - der Teig sollte sich am Ende der Knetzeit vom Schüsselrand und -boden lösen.

Teigtemperatur: 24-25°C wären optimal

Teigruhe: 40 Min., nach 20 Minuten den Teig 1-2 x aufziehen/falten.

Aufarbeitung: Aufarbeitung: Teig in ca. 90 g schwere Stücke teilen.

Version 1: Teiglinge rundschieben 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).

Brötkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

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.
- 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 Fett (Öl oder Butter) 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 Brötkrümel-Team