

Brötkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Buttermilchbrötchen mit Vollkornanteil

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, wenn man einen Vorteig im Kühlschrank hat, flexibel herstellen und schnell mal tolle Brötchen daraus zaubern.

Die hier angezeigte Rezeptur ergibt ca. 20 Brötchen.

Zutat	Menge	ME
Vorteig TA 175 (über Nacht)	702 g	
Weizenmehl Type 550 oder 812	400 g	
Wasser 30°C	300 g	
Hefe	2 g	
Weizenmehl Type 550	400 g	
Weizenvollkornmehl	200 g	
Universalback oder Dinkelkraft	8 g	
Aktives Backmalz	2 g	
Pfannensalz	22 g	
Hefe	20 g	
Buttermilch	360 g	



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: Alle Zutaten inkl. Vorteig vermischen und verkneten.

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

Teigtemperatur: ca. 24-25° wären optimal.

Teigruhe: ca. 30 Min., nach 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.

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 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.

Erklärung zu Rohstoffe und Alternativen

- Der Vorteig darf selbstverständlich gegen irgendeinen anderen aus Weizenmehl (oder auch Dinkel) ausgetauscht werden. Auch darf er eine andere Teigausschüttung haben.
- 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, Bohnenmehl einsetzen 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.
- Die Buttermilch erzeugt einen mildsauerer Geschmack
- Eine Fettzugabe zum Teig in Höhe von 1 - 2% würde sich sinnvoll auf die Kleberstruktur und auf die Saftigkeit der Gebäcke auswirken.



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