Frühstücksbrötchen knusprig & raffiniert



Zutaten Vorteig

- 15 g frische Hefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- ½ TL Zucker
- 200 g Weizenmehl Type 405

Zutaten Hauptteig

- 300 g Weizenmehl Type 550
- 15 g Backmalz
- 10 g Salz
- 30 g flüssige Butter

Außerdem

- Mehl zum Bestäuben

Zubereitung

- Für den Vorteig: Hefe mit Zucker in lauwarmen Wasser auflösen, Mehl hinzufügen und so lange kneten, bis ein geschmeidiger weicher Teig entsteht.
- Den Vorteig mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
- Für den Hauptteig: Mehl mit Backmalz mischen, über den Vorteig sieben, Salz und flüssige Butter hinzufügen und mit einer Küchenmaschine für 8 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig mit einem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Nach dieser Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte in 10 Portionen teilen, rund formen und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- Die Teigstücke mit einem Rollholz 14x20 cm oval ausrollen und mit einem Pizzaschneider ca. 7 – 9 senkrechte Schnitten mit 0,5 cm Abstand einschneiden. Wichtig! Ein Teigrand sollte ringsum zu sehen sein!
- Die eingeschnittene Teigplatte nun von der rechten unteren Seite, halb schräg nach oben, zu einer langen Stange aufgerollt und zu einem Knoten formen.
- Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen, abdecken und für weiter 45 Minuten gehen lassen.
- Backofen eine halbe Stunde vorher auf 240° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Brötchen vorsichtig mit etwas Wasser bestreichen und mit Mehl bestäuben.
- Im vorgeheizten Backofen auf den Boden eine feuerfeste Schale mit Wasser gefüllt stellen und die Brötchen auf der 2. Schiene von unten bei 240° C Ober-/Unterhitze für 10 Minuten backen, danach die Temperatur auf 220° C reduzieren, die Schale mit Wasser aus dem Backofen nehmen und für weiter 15 Minuten fertig backen.
- Nach dem Backen die Brötchen auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

Portionsgröße: 10 Brötchen
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©