Rosette Soffiate – italienische Brötchen

Zutaten Vorteig

- 400 g Manitoba Tipo 00
- 180 ml lauwarmes Wasser
- 2 g Trockenhefe

Zutaten Hauptteig

- 40 g Manitoba Tipo 00
- 50 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Honig
- 12 g Salz



Zubereitung

- Für den Vorteig: Die Trockenhefe in lauwarmem Wasser auflösen.
- Mehl zugeben und in der Küchenmaschine 4 Minuten zu einem sehr festen, leicht krümeligen Teig kneten.
- Den Teig in eine Plastikschüssel geben, mit einem Deckel verschließen und bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) 18 bis 20 Stunden gehen lassen.
- Für den Hauptteig: Mehl über den Vorteig sieben, Wasser, Honig und Salz hinzufügen und mit der Küchenmaschine 15 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem Küchentuch bedeckt 20 Minuten gehen lassen.
- Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 40 x 25 cm ausrollen, die Längsseiten zur Teigmitte hin einschlagen und den unteren Teigrand zu einem kleinen Päckchen einschlagen.
- Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- WICHTIG: Das Ausrollen nach je 30 Minuten insgesamt 2 Mal wiederholen.
- Nach dem letzten Ausrollen und Falten den Teig zu einer Kugel formen, mit einer dünnen Schicht Olivenöl bestreichen und für 30 Minuten mit Frischhaltefolie abdecken.
- Nach dieser Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 8 Portionen teilen, rund formen und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
- Die Oberfläche der Brötchen mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Apfelspalter Rosetten ausstechen. TIPP: Die Teigstücke mit dem Apfelspalter nicht bis zum Boden durchdrücken.
- Die Teigstücke umdrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Küchentuch abdecken und gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Den Backofen eine halbe Stunde vorher auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Rosetten auf dem Backblech vor dem Backen wenden.
- Eine feuerfeste Form mit Wasser auf den Boden des vorgeheizten Backofens stellen und die Brötchen auf der 2. Schiene von unten bei 250 ° C Ober-/Unterhitze 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 220 ° C reduzieren, die Form mit Wasser aus dem Ofen nehmen und weitere 15 Minuten fertigbacken.
- Nach dem Backen die Brötchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Portionsgröße: 8 Brötchen
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: fortgeschritten