

Krosse Brötchen

Zutaten für 20 Stück à 83 g:

Teig:

1.000 g	Weizenmehl Type 550
30 g	Backmalz
20 g	Salz

(statt obigen Zutaten kann auch Adelindes Brötchen- und Brezelmehl verwendet werden.)

30 g	Butter
30 g	Hefe
550 ml	kalt Wasser

ca. 1.660 g Gesamtteig

Zubereitung:

Teig:

Zutaten in der Knetmaschine zu einem glatten Teig kneten. Siehe Knetzeiten:

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 5 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig in 70–80 g schwere Teigportionen abwägen. Mit der Hand rund wirken um eine glatte Teigoberfläche zu erhalten. Teiglinge auf einer bemehlten Oberfläche abgedeckt für ca. 15–30 Minuten ruhen lassen.

Nun die Portionen mit Speisestärke bestreuen. Dies bewirkt, dass das Muster, man sagt auch Ausbund dazu, nicht verklebt und nach dem Backen sichtbar bleibt. Teiglinge kräftig mit dem Brötchendrucker eindrücken. Man sollte ihn spüren aber nicht komplett durchdrücken. Brötchen mit dem Ausbund nach unten in eine mit Fließ ausgelegten Gärbox gelegt. Im Idealfall lässt sich die Musterung auch auf der Rückseite erahnen.

Für Brötchen mit Streuung, die Brötchen befeuchten und in die Saat drücken und wieder mit dem Ausbund nach unten in die Gärbox setzen. Nun abgedeckt für ca. 45–60 Minuten ruhen lassen.

Nach der Gare vorsichtig drehen und auf ein Backblech mit Dauerbackfolie setzen, mit einer Sprühflasche gut befeuchten und für ca. 18–22 Minuten goldgelb backen.



Im Holzbackofen:
Mürbteig bei 260 °C einschießen
Backzeit: 18–22 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270 °C
Unterhitze 170 °C
Backzeit: 18–22 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 220 °C Umluft einschießen
Backzeit: 18–22 Minuten

Anleitung



Den Teig in Portionen abwägen und mit der Hand rund wirken um eine glatte Teigoberfläche zu erhalten.



Auf einer bemehlten Oberfläche abgedeckt für ca. 15 – 30 Minuten ruhen lassen. Nun mit Speisestärke bestreuen.



Teiglinge kräftig mit dem Brötchendrucker eindrücken. Man sollte ihn spüren aber nicht komplett durchdrücken.



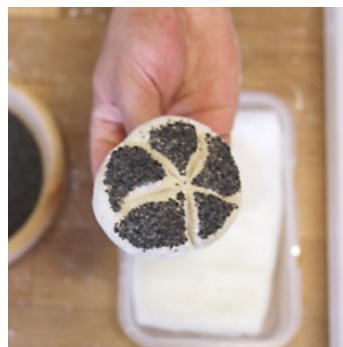
Die Speisestärke bewirkt, dass das Muster, man sagt auch Ausbund dazu, nicht verklebt und sichtbar bleibt.



Brötchen mit dem Ausbund nach unten in eine mit Fließ ausgelegten Gärbox gelegt.



Vor der Gare Brötchen befeuchten und in die Saaten drücken.



Die Musterung sollte gut sichtbar sein.



Mit dem Ausbund nach unten in die Gärbox setzen. Abgedeckt für ca. 45 – 60 Minuten ruhen lassen.



Brötchen vorsichtig drehen, auf ein Backblech mit Dauerbackfolie setzen, mit einer Sprühflasche gut befeuchte und backen.