



# Brötchen mit Hefewasservorteig

Zutaten für 21 Stück à 80 g :

Hefewasservorteig:

150 g Weizenmehl 550

150 ml Aktives Hefewasser  
ohne Früchte

**Tipp:** Wie Sie Hefewasser ansetzen finden Sie in der Rubrik „Wissen“

Teig:

300 g Hefewasservorteig

850 g Weizenmehl 550

50 g Geröstetes  
Roggenmehl

30 g Backmalz

20 g Salz

30 g Pflanzenöl

ca. 430 ml Wasser

---

ca. 1710 g Gesamtteig

## Zubereitung:

### 2 Tage vor dem Backen: Herstellung Hefewasservorteig

Zuerst das Weizenmehl und Hefewasser miteinander vermischen und für 12-16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

### 1 Tag vor dem Backen: Herstellung Teig

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine ca. 10 -12 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend wird der Teig zu 80 g schweren Portionen abgewogen. Die Portionen werden zunächst rund und dann länglich geformt.

Mit dem Schluss nach unten werden Sie in eine Gärbbox mit Einleger gesetzt und müssen nun im Raum deutlich anspringen. Dies kann je nach Triebkraft des Hefewassers zwischen 2-5 Stunden dauern. Vom Volumen sollten sich die Brötchen nicht ganz verdoppeln. Hat die Volumenzunahme stattgefunden, kommen die Teiglinge über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank.

### Backtag:

Am Backtag werden die Brötchen aus dem Kühlschrank genommen und auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie gesetzt. Die Brötchen werden der Länge nach eingeschnitten und anschließend nochmals 60 Minuten zum akklimatisieren im Raum stehen gelassen. Danach werden Sie nach Anleitung gebacken.



Im Holzbackofen:  
Bei 270° C einschießen.  
Backzeit 16-18 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 270° C,  
Unterhitze 180° C.  
Backzeit 16-18 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 230° C einschießen.  
Backzeit: 16-18 Minuten