



Doppelwecken

Zutaten für 7 Doppelwecken:

Vorteig (Poolish):

150 g Weizenmehl T 550
150 g Wasser
2 g Hefe

Hauptteig:

302 g Vorteig
625 g Weizenmehl T 550
15 g Salz
15 g Hefe
(5-7 g Hefe bei langer Teigführung)
19 g Backmalz
15 g Schweineschmalz
Ca. 260 ml Wasser kalt

1.251 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 25° C

Zubereitung:

Vorteig:

Den Vorteig mit einem Löffel verrühren und ca. 1,5 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt stehen lassen. Dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig:

Den Hauptteig zur Fensterprobe 6 Minuten langsam und 5 Minuten schnell auskneten und 20 Minuten ruhen lassen. Danach in 90-100 g Stücke abwiegen und rundschleifen. Anschließend als Doppelwecken auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen und mit Gärfolie abdecken.

Nach der Gare von ca. 1 Std. die Teiglinge ohne Gärfolie noch ca. 10 Minuten abhauen lassen.

Lange Teigführung:

Bei langer Teigführung 1,5 Stunden garen und anschließend für 12-15 Stunden in den Kühlschrank geben. Am nächsten Tag die Brötchen für etwa 45 Minuten entspannen und abhauen lassen.

Vor dem Einschließen mit einem Längsschnitt einschneiden, mit Wasser besprühen und mit guter Beschwädung in den Ofen schießen.



Im Holzbackofen:
Bei 250 - 260° C einschießen
Backzeit: Ca. 15-18 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 260° C
Unterhitze 170° C
Backzeit: Ca. 15-18 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C einschießen
Backzeit: Ca. 15-18 Minuten

