

Brötchen (Standard)



Zutaten für 8 Stück:

500 g Mehl
300 ml Wasser
20 g Hefe
1/2 TL Zucker
2 TL Salz
1 EL Backmalz

Besondere Hilfsmittel:

Küchenmaschine
Backpapier
Rasierklinge
Sprühflasche für Wasser
Teigkarte

1. Mehl in Rührschüssel geben. 300 ml lauwarmes Wasser bereitstellen.
2. Hefe mit 50 ml von dem Wasser, 1/2 TL Zucker und mit 2 EL Mehl aus der Mehlmenge verrühren. 15 min stehen lassen.
3. Mehl in der Rührschüssel mit 2 TL Salz und dem Backmalz vermengen. Rest Wasser zum Mehl geben. Mit der Maschine durchmischen.
4. Hefemischung zugeben. Mindestens 8 min auf Stufe 3 kneten. Wenn der Teig zu stark klebt, löffelweise Mehl unterkneten, bis er sich gut anfühlt.
5. Teig etwa eine Stunde zugedeckt gehen lassen.

Dann mit einer Teigkarte etwas zusammenschieben.

6. Mit einer Teigkarte je 100-125 g entnehmen, Brötchen formen, auf Backblech mit Backpapier geben. Mit einer Rasierklinge längs einschneiden.

7. Backofen auf 240° vorheizen.

8. Teiglinge nochmals ca. 30 min gehen lassen und dann wiederum längs einschneiden.

9. Teiglinge kräftig mit Wasser einsprühen, dann 10 min bei 240° backen.

10. Nach den 10 min auf 210° herunterschalten. Nach ca. 6-8 min, kurz vor dem Backende, nochmals einsprühen. Insgesamt 20-

25 min backen, je nach gewünschter Färbung.

11. Klopfest machen, ob die Brötchen auch durchgebacken sind.

Hinweise:

Wenn man diese Brötchen in Alufolie aufbewahrt, schmecken sie auch noch am nächsten Tag sehr gut.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Grundrezepte, Brot, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 24.01.2023