

## Brötchen knusprig und fluffig mit Vorteig

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 20 Min.

**Ruhezeit:** 12 Std + ca. 120 + 50 Min.

Diese Semmel / Brötchen zeichnen sich durch einen intensiven Geschmack und einer ganz tollen splittrigen Kruste aus.

Dabei sind sie auch noch super fluffig

### Zutaten mit Vorteig für 9 Stück:

450g Weizenmehl Typ 550 davon 300g für den Hauptteig

50g Dinkelmehl Typ 630

10g Roggenanstellgut für den Vorteig

290g Wasser davon 140g für den Hauptteig

7g Hefe 1g davon für den Vorteig

12g Salz

1 Prise Zucker

13g Butter

10g Weizenkleber (optional)

5g Weizenbackmalz

### Der Vorteig:

Aus 150g Mehl, 150g Wasser, 10g ASG, 1g Hefe, einen zähflüssigen Teig rühren

1g Hefe ist eine runde Kugel von 5mm Durchmesser

Diesen Teig, in der Rührschüssel, 12 Std bei Zimmertemperatur reifen lassen.

### Der Teig:

In den Vorteig die restlichen Zutaten geben und sehr gründlich kneten

Der Teig sollte mindestens 7 Minuten geknetet werden

Bis ein geschmeidiger, elastischer Teig entsteht.

Den Teig 2Std gehen lassen.

Auf gut bemehlter Fläche den jetzt sehr luftigen Teig geben.

Die Lust durch flachdrücken auf ca. 2cm aus dem Teig drücken.

Den flachen Teig in 3 Streifen schneiden und diese nochmal teilen das 9 etwas gleichgroße Stücke entstehen.

Die Stücke zu je 90 – 93g abwiegen

Zu einer Kugel wirken und flach drücken

Die einzelnen Stücke vom Rand zur Mitte 3x falten. Siehe Video

Die jetzt sehr gespannten Teiglinge rund wirken mit Schluss nach oben etwa 5 -10 Minuten entspannen lassen.

Die entspannten Kugeln mit der Handkante in der Mitte eindrücken und von links nach rechts die beiden Seiten wieder zusammenklappen und gut verschließen.

Mit Stärkemehl / Speisestärke leicht einreiben.

Zum gehen lassen auf ein Geschirrtuch geben. Schluss nach oben.

Je 3 Stück in der Reihe, 10cm vom oberen Rand der langen Seite vom Tuch beginnen

Durch eine Welle im Tuch die Reihen trennen bis 3 Reihen auf dem Tuch sind

Das untere Ende des Tuches über die Teiglinge schlagen und 50 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 240C° O/U vorheizen

Die Teiglinge aus dem Handtuch mit Schluss nach unten auf den Ofenzauberer geben

Mit scharfem Messer oder Rasierklinge ca. 5 – 8mm einschneiden

Die eingeschnittene Semmel mit der Sprühflasche kräftig mit Wasser besprühen bis sie tropf nass sind.

In den vorgeheizten Backofen, mittlere Einschubschine geben.

Ca 20 Minuten backen bis sie die gewünschte Farbe haben.

Nach 10 Minuten der Backzeit die Semmel noch mal mit warmem Wasser aus der Sprühflasche besprühen.

Den Ofenzauberer nach der Backzeit aus dem Ofen auf das Kuchengitter stellen.

Die Semmel noch mal mit Wasser besprühen.

Achtung das Wasser darf nicht zu kalt sein mindestens heißes Wasser aus dem Wasserhahn

Nach dem besprühen die Semmel sofort mit dem Geschirrtuch für 5 - 8 Minuten abdecken.

Das Tuch runternehmen und die Semmel auf den Stein weiter auskühlen lassen.

So startet man in einen perfekten, schönen Sonntag