

Knusprige Sonntags Brötchen

Zutaten:

400g Weizenmehl Typ 550
100g Dinkelmehl 630
10g Weizen - Back Malz (optional)
1TL Roggensauerteig ASG (optional)
2g Hefe
13g Salz
20g Sonnenblumenöl
300g Wasser



So funktioniert es!

Alle Zutaten für den Teig zu einem elastischen leicht klebrigen Teig kneten.

Ca. 5 – 8 Minuten kneten

Abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen

Nach 12 – 18 Std

Den gut aufgegangenen Teig auf bemehlter Fläche geben und

Und von außen nach innen mehrmals falten, bis der Teig deutlich Spannung bekommt.

Vom Teig, Stücke mit ca. 60 – 80g trennen

Diese nochmals mit etwas Mehl falten und rund wirken.

Tipp:

Der Teig muss nicht komplett verarbeitet werden

Er hält sich mehrere Tage im Kühlschrank und kann je nach Bedarf verarbeitet werden

Eignet sich auch als Pizzateig

So geht es weiter!

Die Teiglinge mit der Handkante in der Mitte eindrücken und an der Stelle zusammenklappen.

Mit einem Tuch abgedeckt noch mal ca. 45 Minuten gehen lassen.

Das backen!

Nach dem gehen, die Teiglinge kräftig mit warmem Wasser aus einer Sprühflasche besprühen, bis sie tropf nass sind.

In den vorgeheizten Backofen bei 250C O/U Hitze für ca. 15 – 20 Minuten backen bis sie die gewünschte bräune haben.

Den Stein mit den Brötchen auf dem Kuchengitter abstellen und die Semmel / Brötchen noch mal leicht mit Wasser abstreichen.

Nach dem abkühlen, den Sonntag mit einem tollen Frühstück, perfekt starten

Guten Appetit!