

Weizenbrötchen

Weizenbrötchen mit Vor- und Weizensauerteig

Zutaten:

Weizensauerteig (Einstufen-Führung):

100 g Weizenmehl, Type 550
10 g Anstellgut (10 %)
60 ml Wasser (TA 160)

160 g Sauerteig (ohne Anstellgut)

Zubereitung Sauerteig:

Teigtemperatur: 25 °C
Reifezeit: mind. 15 Stunden, max. 20 Stunden

Weizenvorteig:

250 g Weizenmehl, Type 550
10 g Hefe (4 %)
130 ml Wasser (TA 152)

390 g Weizenvorteig

Zubereitung Weizenvorteig:

Knetung: Spiralkneter
Knetzeit: 2 min. 1. Stufe, 3 min. 2. Stufe
Teigtemperatur: 24 °C

Den Weizenvorteig 15 Stunden
bei 22 °C reifen lassen

Brötchenteig:

160 g Weizensauerteig
390 g Weizenvorteig
650 g Weizenmehl, Type 550
390 g Wasser
30 g Frischhefe
20 g Salz
30 g Backmittel (Lecithin, L-Ascorbinsäure, Backmalz)

1.670 g Brötchenteig

Zubereitung:

Zubereitung Brötchenteig:

Teigtemperatur: 24 °C
Knetzeit: 4 min. langsam, 6 min. schnell
Teigruhe: 50 min.

Teigeinlage:

ca. 100 g-Teiglinge.

Verarbeitung:

Den Teig auf der Arbeitsfläche entgasen. Teiglinge formen und rundschleifen. Teiglinge mit dem Schluss nach unten 10 Minuten entspannen lassen. Anschließend Brötchen formen, mit Kartoffelmehl bestäuben und auf Bäckerleinen zur Gare stellen (Schluss nach unten).

Stückgare:

Gärraum 35 °C, 70 - 75 % rel. Feuchte. Die Gesamtgärzeit sollte mindestens 40 Minuten andauern.

Backen:

Bei ca. $\frac{3}{4}$ Gare werden die Brötchen mit der Bäckerklinge längs eingeschnitten. Danach verbleiben sie 5 Minuten zur Verhärtung im Arbeitsraum. Anschließend werden sie mit viel Dampf in den Ofen geschoben. Nach 15 Minuten Backzeit wird der Dampf durch Öffnen der Backofentür abgelassen. Die Brötchen werden weitere 5 bis 10 Minuten rösch ausgebacken.

Backtemperatur: ca. 240 °C

Backzeit ca. 20 - 25 min

Foto(s):



Notizen:
