

Artikel von Plötzblog - Rezepte rund ums Backen von Brot, Brötchen, Kuchen & Co.

Windmühlenbrötchen von ploetzblog.de

2011-06-28 09:06:15 | © Lutz Geißler | [Haftungsausschluss](#)

[caption id="attachment_7153" align="aligncenter" width="490" caption="Windmühlenbrötchen"]



[/caption] Als Susan vor einigen Wochen [gezeigt hat](#), wie man ein Windrad aus Teig formen kann, habe ich mich zuerst gefragt, warum man auf so einfache Ideen nicht auch mal selbst kommt. Der zweite Gedanke war der des unbedingten Nachbackens. Gedacht, getan: auf Grundlage des Norwich Sourdoughs, den Gerd kurz vor mir [auch verbacken hat](#), habe ich Windmühlenbrötchen aus dem Ofen geholt. Der Teig lässt sich trotz der hohen Teigausbeute sehr gut bearbeiten. Durch die Faltungen bekommt er Halt und eine straffe Konsistenz. Wie man die Windräder formt, habe ich in einer Fotoanleitung festgehalten. Mit ihrer sehr ansprechenden Form, der dicken knusprigen Kruste und des kernigen Inneren haben mich die Brötchen vollends überzeugt. Auf Feiern oder zum Frühstück mit Freunden und Bekannten sind sie mit Garantie ein Hingucker. [caption

id="attachment_7155" align="aligncenter" width="490" caption="Zum Reinbeißen: Windmühlenbrötchen"]



[/caption] **Weizensauerteig**

- 45 g Weizenvollkornmehl
- 45 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 30 g Roggenvollkornmehl
- 225 g Weizenmehl 550
- 150 g Wasser
- 6 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und 14-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Wasser, Sauerteig und Mehl verrühren und 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen (Autolyse). Dann das Salz zugeben und 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. 2,5 Stunden Gare, dabei nach 50 und 100 Minuten einmal falten. Nun 8 Teiglinge abstechen, zu Kugeln schleifen und 20 Minuten abgedeckt entspannen lassen. Anschließend aus den Kugeln kleine Bâtards formen und weitere 20 Minuten zur Ruhe stellen. Mit einem kleinen Rollholz die Bâtards entlang der Längs- und danach entlang der Querachse eindrücken. Die beiden Teigstücke rechts und links der Quereinkerbung in je eine Hand nehmen, etwas

auseinanderziehen und um 360° um die eigene Achse drehen. Dies mit allen Bâtards durchführen. Nun je zwei der gedrehten Teiglinge an der Drehachse um 90° versetzt aufeinanderlegen und im Zentrum andrücken. Die Teiglinge mit der eingedrückten Seite nach unten auf ein bemehltes Tuch (Bäckerleinen) setzen, die Spitzen in eine Richtung einbiegen und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen. Mit der eingedrückten Seite nach oben bei 250°C 20-30 Minuten mit Dampf goldbraun backen. **Material- und Energiekosten:** 1,30 € **Zubereitungszeit am Backtag:** ca. 7 Stunden [caption id="attachment_7154" align="aligncenter" width="490" caption="Bildanleitung zum Formen der Windräder (s. Text)"]



[/caption] [caption id="attachment_7156" align="aligncenter" width="490" caption="Mittelporige Krume mit Biss: Windmühlenbrötchen"]





[/caption] (eingereicht bei [YeastSpotting](#))