

Backrezept: Bäcker Brötchen

Zutatenliste für ein 8 bis 10 Brötchen

Vorteig

- 150 g Weizenmehl Type 550
- 150 ml Wasser
- 1 g frische Hefe

Hauptteig

- gesamter Vorteig
- 350 g Weizenmehl Type 550
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 6 g frische Hefe oder 3 g Trockenhefe
- 2 TL Salz
- optional 1 TL Zucker

Zubereitung

1. Vorteig ansetzen: Mehl, Wasser und Hefe verrühren, abdecken und 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend etwa 12 Stunden kühl reifen lassen.
2. Hauptteig kneten: Vorteig, Mehl, Hefe, Salz, optional Zucker und zunächst den Großteil des Wassers vermengen. 5 Minuten auf niedriger und anschließend 10–15 Minuten auf höherer Stufe kneten, bis der Teig elastisch ist. Bei Bedarf restliches Wasser zugeben.
3. Teig ruhen lassen: Abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, anschließend etwa 12 Stunden bei 6 °C im Kühlschrank gehen lassen.
4. Teiglinge formen: Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zweimal falten, in 8–10 Stücke teilen und zu runden Brötchen formen.
5. Brötchen gehen lassen: Teiglinge mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
6. Backofen vorheizen: Backofen mit Backblech auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein leeres Metallblech auf die untere Schiene stellen. Brötchen vor dem Backen längs einschneiden.
7. Brötchen backen: Brötchen auf das heiße Blech setzen und in den Ofen schieben. Sofort vorsichtig heißes Wasser auf das untere Metallblech geben, um Dampf zu erzeugen. 10 Minuten bei 250 °C backen.
8. Fertig backen: Ofentür kurz öffnen, Dampf ablassen und die Temperatur auf 230 °C reduzieren. Weitere 8–12 Minuten goldbraun und knusprig backen.

9. Abkühlen lassen: Brötchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwa 30 Minuten abkühlen lassen.

Ein „Ostbrötchen“ - Guten Appetit

<https://www.holzhausen-sachsen.de/rezepte/baecker-broetchen-backen.htm>