

Brötchen backen

Für ca. 40 Brötchen

Für den Ansatz:

250 g Mehl 300 g Wasser 20 g Hefe

Für den Teig:

750 g Mehl 300 g Wasser 15 g Hefe

außerdem:

2 TL Salz Küchenmaschine

Die Zutaten des Ansatzes in einer Schüssel vermischen und abgedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht gären lassen.

Am nächsten Morgen die Teig-Zutaten hinzufügen und den Teig mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 8 min. durchkneten. Danach das Salz hinzufügen und weitere 4 min. kneten lassen.

Nun den Teig auf die Arbeitsplatte legen, mit den Händen durchkneten, eine große Kugel formen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 2 Stunden ruhen lassen.

Aus dem Teig dicke, gleichmäßige Würste formen, daraus ca. 35 g schwere Scheiben schneiden und diese mit den Händen zu kleinen Brötchen formen.

Die Teig-Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, etwas mehlen, das Blech abdecken und eine Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 250° C vorheizen.

Die Ofentür kurz öffnen, um ca. 200 ml Wasser auf den Boden des Backofen zu schütten. Die Brötchen der Länge nach mit einer Klinge einschneiden, das Blech auf der unteren Schiene in den Ofen schieben und die Brötchen 12 - 15 min. backen.

Wenn die Brötchen braun und knusprig sind, werden sie zum Ausdünsten auf ein Gitterrost gelegt, um lauwarm auszukühlen.

NN am 09. März 2021