

Rustikale Brötchen



Zutaten (8 Brötchen):

- 500g Mehl (Typ 550)
- 10g Salz
- 8g Zucker
- 6g Hefe (Frisch)
- 360 ml Wasser

Zubereitung:

Am Vortag:

Alle Zutaten verkneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Diesen in eine eckige, verschließbare Frischhaltedose geben. Teig 12 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank gehen lassen.

Am Backtag:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann den Teig in 8 gleiche Teile á circa 106g teilen. Jeden Teigling rund wirken und mit genügend Abstand zueinander auf das vorbereitete Backblech setzen. Die Oberfläche der Teiglinge mit einem scharfen Messer längs einmal einschneiden. Teiglinge mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ohne Zugluft 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 230 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Nun die Brötchenteiglinge in den vorgeheizten Backofen geben und schwaden (ein leeres Backblech beim Vorheizen im Backofen belassen und dann vorsichtig eine Tasse Wasser hineingießen; sofort die Tür schließen, um den Dampf einzuschließen.) Die Brötchen in 20 Minuten goldbraun backen und vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen.

Tipp 1:

Möchte man Brötchen auf Vorrat zum Einfrieren vorbereiten, werden die Teiglinge nur 10 Minuten vorbacken. Nach dem Auskühlen können sie dann möglichst luftdicht verpackt eingefroren werden und sind so 4 bis 6 Monate haltbar. Zum Aufbacken den Backofen auf 230 Grad Celsius Umluft vorheizen und die noch tiefgekühlten, vorgebackenen Brötchen ca. 10 Minuten backen.

Alternativ kann man auch die komplett durchgebackenen Brötchen einfrieren. Diese werden dann bei 160 Grad Celsius Umluft für 14 Minuten vor dem Verzehr aufgebacken.

Tipp 2:

Wer mag, kann die Teiglinge vor dem Backen noch in Mohn, Sesam, Kürbis- oder Sonnenblumenkernen wälzen.