

BRÖTCHEN WIE VOM BÄCKER SELBER BACKEN

Gehzeit: 1-2 Std. + 1 Std. | Gehzeit 2: über Nacht im
Kühlschrank | Backzeit: 20 Min.



Diese Brötchen sind wie vom Bäcker - wenn nicht sogar besser! Sie halten 2-3 Tage frisch und haben eine tolle Porung. Das tolle ist außerdem: Man kann selbst entscheiden, ob man Weizen- oder Dinkelbrötchen aus diesem Rezept macht.

Schritt 1

Für den Vorteil die Hefe in eine kleine Schüssel geben. 2 EL von dem Mehl dazugeben. 30 g von dem lauwarmen (ca. 35°C) Wasser dazugeben und alles miteinander verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat und eine homogene Masse entsteht. Schüssel abdecken, beiseite stellen.

Schritt 2

Das restliche Wasser in eine Rührschüssel geben. Das restliche Mehl dazu geben und alles mit einer Küchenmaschine mit Knethaken 1-2 Min. vermischen, bis alles gebunden ist. Abdecken und zusammen mit dem

abgedeckten Vorteig für 1-2 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Schritt 3

Auf der Arbeitsfläche den Vorteig mit dem Mehl-Wasser-Teig und dem Öl mischen und mit den Händen kneten, bis sich alles verbindet. Das Salz hinzugeben und weiter kneten. Zu einer glatten Kugel formen. Die Rührschüssel mit etwas Olivenöl auskleiden. Den Teig hineingeben und abgedeckt nochmal 1 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Schritt 4

Ein wenig Mehl auf den Teig und die Arbeitsfläche geben. Teig auf die Arbeitsfläche geben und den Teig mit der Stretch-and-fold-Methode an den gegenüberliegenden Seiten etwas in die Länge ziehen und zur Mitte hin falten. Das an allen Seiten einige Male wiederholen, um etwas Spannung aufzubauen. So eine längliche Rolle formen. Eine Form mit Öl auskleiden und den Teig hineingeben. Abdecken und über Nacht in den Kühlschrank legen. Hinweis: der Teig wird auch im Kühlschrank aufgehen, daher muss noch genug Platz in der Form sein dafür!

Schritt 5

Am nächsten Tag den Ofen auf 250°C Ober-Unterhitze vorheizen. Dabei eine ofenfeste Form auf den Boden des Backofens legen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Teig und Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben. Teig vorsichtig aus der Form lösen oben nochmal etwas Mehl geben. Mit einer Teigkarte im Zickzack 7-8 Portionen in nicht ganz spitze Dreiecke abstechen. Brötchen auf ein Backblech legen (mit der Seite die auch im Kühlschrank oben war nach oben).

Schritt 6

Brötchen auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben. Etwas heißes Wasser in die ofenfeste Form im Ofen geben und die Tür direkt schließen, damit der Dampf nicht entweicht. Den Ofen auf 220°C runter drehen und die Brötchen ca. 20 Min. backen.

Guten Appetit!

Lust auf noch mehr Brötchenrezepte? Dann probier man die [Ciabatta Brötchen ohne kneten](#).

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Wer nicht möchte, dass die Brötchen oben aufreißen, kann sie vor dem Backen mit etwas Wasser benetzen.

Wenn die Brötchen noch zu blass sind, den Ofen für 1-2 Minuten am Ende der Zeit auf Umluft stellen. Dann werden sie schnell goldbraun.

Die Brötchen bleiben 2-3 Tage frisch, man kann sie am 3. Tag auch nochmal kurz aufbacken.

Wenn man beim Abstechen merkt, dass der Teig noch nicht genug gegangen ist, einfach die Brötchen nochmal abgedeckt 30 Min. gehen lassen.

Rezept für 7-8 Weizen- oder Dinkelbrötchen:

- 500 g Weizenmehl Typ 550 (alternativ Dinkelmehl Typ 630 für Dinkelbrötchen)
- 300 g Wasser
- 5 g frische Hefe (Alternativ 1/3 Trockenhefe)
- 20 g Olivenöl
- 10 g Salz
- etwas Mehl zum bestäuben

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.8 / 5. Anzahl der Bewertungen 112

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)