

Feine Sonntagsbrötchen

- Mittwoch, November 04, 2009

<https://ketex.de/blog/feine-sonntagsbrotchen/>

Diese feinen Sonntagsbrötchen werden mit dem Salz-Hefe-Verfahren gebacken. Salz und Hefe sind vom Prinzip her eigentlich kontraproduktiv. Das Salz verzögert das Aufgehen des Teiges durch die Hefe. Der Teig bekommt durch diesen komplizierten Prozess eine hervorragende Formbarkeit und Frischhaltung. Durch diese lange kalte Führung bekommen die Brötchen einen sehr feinen Geschmack. Sie gehen schön auf und reißen nicht unkontrolliert. Die Krume ist sehr locker und schön großporig. Natürlich kann man die Brötchen auch an anderen Tagen backen.

1. Vorteig

- 130 g [Weizenmehl 550](#)
- 130 g [Dinkelmehl 630](#)
- 28 g [Roggenmehl 1150](#)
- 288 g Wasser
- 10 g Salz
- 6 g Hefe

Das Salz in 100 g Wasser auflösen, dann die Hefe darin auflösen. 30 Minuten stehen lassen. Danach das Mehl und das Restwasser klümpchenfrei einrühren und 12 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.

2. Hauptteig

(für 18 Brötchen à 85 g)

- 252 g [Weizenmehl 550](#)
- 252 g [Dinkelmehl 630](#)
- 56 g [Roggenmehl 1150](#)
- 290 g Wasser
- 10 g Salz
- 42 g Schweineschmalz
- 8 g Hefe
- 10 g [Backmalz](#)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#) (wer keines hat, sollte das Pulver-Backmalz um 10 g erhöhen)

Zubereitung
Zubereitung

3. Zubereitung

Das Salz in 100 g Wasser auflösen und dann die Hefe darin aufschlämmen. 30 Minuten stehen lassen. Dann alle Zutaten mit dem Vorteig solange kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist, der sich von der Schüssel löst.

Danach den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Jetzt Teiglinge von ca. 85 g abwiegen und rundschieben. Mit einem [Kaisersemmelstapfer](#) eindrücken und umgedreht (Schluß nach oben) auf ein mit Backpapier oder [Dauerbackfolie](#) ausgelegtes Backblech legen und für 12 Std. in den Kühlschrank stellen. Nach den 12 Std. die Bleche aus dem Kühlschrank nehmen, damit die Teiglinge sich akklimatisieren können und den Ofen auf 230° aufheizen. Jetzt die Teiglinge drehen, mit Wasser besprühen und in den Ofen einschießen. Nach 23 Minuten sollten die Brötchen fertig gebacken sein.

-