

Brötchen - so wie ich sie backe

- Freitag, Juni 19, 2009

<https://ketex.de/blog/so-backe-ich-meine-brotchen/>

Durch den Vorteig und die lange kalte Führung haben die **Brötchen** einen sehr aromatischen Geschmack.

Der Aufwand lohnt sich wirklich.

1. Vorteig

- 300 g [Weizenmehl \(Type 550\)](#)
- 30 g [Roggenmehl \(Type 1150\)](#)
- 330 g Wasser
- 3,3 g Frischhefe

Die Hefe in dem Wasser auflösen und mit dem Mehl kräftig verrühren. Es sollte eine glatte Masse entstehen. Das Ganze bei Raumtemperatur 2 Std. stehenlassen, bis sich auf der Oberfläche Bläschen zeigen. Dann für 12 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl \(Type 550\)](#)
- 70 g [Roggenmehl \(Type 1150\)](#)
- 270 g Wasser
- 20 g Salz
- 10 g (= 2 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 10 g Frischhefe

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alles gut durchmischen und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig aus der Schüssel nehmen und einmal [falten](#): erst von oben, dann von unten, dann von rechts und dann von links. Danach den Teig in einer großen Schüssel für 12-16 Std. in den Kühlschrank (5°C) geben. Nach dieser Zeit den Teig ca. 60-120 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Dann wieder einmal falten und Stücke von ca. 85 g abwiegen. Danach die Brötchen schleifen. Ich gebe sie dann für die Gare in ein [Leinentuch](#) (mindestens 75 Minuten). Anschließend setze ich sie auf ein [Lochblech](#) und schneide sie mit dem [Bäckermesser \(Lame\)](#) einmal ein.

Danach kommen sie bei 230°C für 18 Minuten in den Ofen.

Hier ein Video: [Brötchen backen mit Ketex](#)

Brötchen backen Fotos

Video: Brötchen backen mit Ketex

<https://www.youtube.com/watch?v=6XNgAbyuwg0>

-