

Schnittbrötchen mit Zeitplan für lange, kalte Führung

- Montag, Februar 28, 2011

<https://ketex.de/blog/schnittbrotchen-mit-zeitplan-fur-lange-kalte-fuehrung/>

Nachdem ich immer wieder Anfragen bekomme, wie ich die lange kalte Führung zeitlich geregelt bekomme, hier meine genaue Vorgehensweise. Für das Rezept habe ich eine Mehlmischung von 90 % Weizenmehl T 65 und 10 % Roggenmehl 1150 genommen.

Das Roggenmehl nehme ich dazu, damit das Brötchen einen etwas kernigeren Geschmack bekommt.

1. Vorteig

- 300 g [Weizenmehl T 65](#)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser (handwarm)
- 3,3 g Frischhefe

Am Morgen (8:00 Uhr) die Zutaten des Vorteiges klümpchenfrei verrühren. Das Gemisch 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann bis abends (20:00 Uhr) in den Kühlschrank (+5°) stellen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl T 65](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 270 g Wasser
- 6,7 g Frischhefe
- 20 g Salz
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten ohne das Salz in der [Küchenmaschine](#) 12 Minuten kneten. Dann das Salz zugeben und nochmals 3 Minuten kneten.

Dann gebe ich den Teig auf die Arbeitsplatte und mache ein Zyklus „[stretch & fold](#)„.

Jetzt kommt der Teig in eine leicht geölte [Teigwanne](#) oder eine große Schüssel, die mit einer Frischhaltefolie abgedeckt wird, und dann in den Kühlschrank (+5°)

Am nächsten Morgen (8:00 Uhr) nehme ich den Teig aus dem Kühlschrank und lasse ihn 1-2 Stunden akklimatisieren. Dann forme ich die Brötchen (80-83 g), gebe sie für 45-60 Minuten mit dem Schluss

nach oben in [Leinentücher](#) und decke sie dabei mit einer [Plastikfolie](#) ab.

Nach dieser Zeit drehe ich die Teiglinge um, lege sie auf ein [Lochblech](#) und schneide sie einmal mit einer [Bäckerklinge](#) ein. Jetzt besprühe ich die Teiglinge auf dem Lochblech leicht und gebe sie bei 230° für 20 Minuten in den Ofen.

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

-