

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>

Schnittbrötchen mit Zeitplan für lange, kalte Führung

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.

- Küchenmaschine
- Teigwanne
- Leinentücher
- Plastikfolie
- Lochblech
- Bäckerklinge

1. Vorteig

- 300 g Weizenmehl T65
- 30 g Roggenmehl 1150
- 330 g Wasser (handwarm)
- 3,3 g Frischhefe

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g Weizenmehl T65
- 70 g Roggenmehl 1150
- 270 g Wasser
- 6,7 g Frischhefe
- 20 g Salz
- 15 g flüssiges Backmalz (= 1 EL)

1. Vorteig

1. 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

1. Alle Zutaten ohne das Salz in der Küchenmaschine 12 Minuten kneten. Dann das Salz zugeben und nochmals 3 Minuten kneten.
2. Dann gebe ich den Teig auf die Arbeitsplatte und mache ein Zyklus "stretch & fold".
3. 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°).
4. 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.
5. 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.

Brötchen

Deutsch

flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Vorteig, Weizenmehl