

Kreuzerbrötchen

- Dienstag, März 15, 2011

<https://ketex.de/blog/kreuzerbrötchen/>

Bei diesem Brötchen reizte mich die Herstellung ohne Gärkörbchen für den Teigling bei einer Teigausbeute von 170-172.

Die Userin Cönnchen aus dem Backrezepte-Online Forum stellte es vor einiger Zeit vor. Ich habe es auf ein 1 kg-Brötchen heruntergerechnet.

1. Sauerteig (TA 180)

- 135 g [Roggenmehl 1150](#)
- 105 g Wasser
- 14 g [Roggen-ASG](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und bei Raumtemperatur (besser wären 26°) 16-18 Stunden reifen lassen.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 235 g [Roggenmehl 1150](#)
- 300 g [Weizenmehl 1050](#)
- 370 g Wasser
- 12 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten 8 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Die Teigtemperatur sollte 26-28° sein (das kann man steuern über die Temperatur des zugegebenen Wassers). Anschließend schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an.

Danach den Teig nur locker zu einer Kugel formen und auf Backpapier geben. Nach 25-30 Minuten Gare (bei 30-35° (wozu man in der Regel eine [Gärbox](#) benötigt) den Teigling kreuzweise einschneiden und weiter noch 25-30 Minuten zur Gare stellen. Bei Raumtemperatur dauert die Gare entsprechend länger. Nicht vergessen, den Backofen auf 250° aufzuheizen. Für 15 Minuten anbacken und dann noch 45 Minuten bei 180° fertig backen. Dabei kräftig schwaden und nach 15 Minuten den Dampf ablassen. Kräftig ausbacken.

