

Brötchen mit Weizenmehl 812

- Mittwoch, Juli 01, 2009

<https://ketex.de/blog/brotchen-mit-weizenmehl-812/>

.Angeregt durch einen Beitrag im "Sauerteigforum" habe ich mal versucht, nach diesem Rezept Brötchen zu backen. Die Teigkonsistenz war gut. Die Kruste geht ins Rotbraun und ist sehr schön rösch. Geschmacklich ist der Unterschied zu meiner Mischung aus 550er Weizenmehl und Dinkelmehl 630 nicht so riesig. Beim nächsten Mal werde ich den Anteil des 812er auf 20 % reduzieren.

1. Vorteig

- 150 g [Weizenmehl 550](#)
- 150 g Weizenmehl 812 (oder Gemisch von 71 g Weizenmehl 550 und 79 g [Weizenmehl 1050](#))
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser
- 3,3 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei vermischen und dann 12 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen. Bei heißerem Wetter kann es besser sein, den Vorteig nach 2 Std. in den Kühlschrank zu stellen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 300 g [Weizenmehl 550](#)
- 300 g Weizenmehl 812 (oder Gemisch von 143 g Weizenmehl 550 und 157 g [Weizenmehl 1050](#))
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 20 g Salz
- 7 g Frischhefe
- 10 g (= 2 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 300 g Wasser

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) solange kneten, bis sich ein homogener Teig entwickelt, der sich vom Schüsselrand löst. Ich knete ihn im Spiralknetter 15 Minuten. Danach wird er [gefaltet](#), in eine große Schüssel gelegt und in den Kühlschrank gestellt. Hier bleibt er für 12-16 Std..

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 und einschneiden. Ich lege sie dann für die Gare umgekehrt in ein [Leinentuch](#) (für mindestens 75 Minuten). Anschließend drehe

ich sie wieder um und setze sie auf ein [Lochblech](#). Jetzt die Oberfläche mit einem [Bäckerpinsel](#) vorsichtig mit Wasser abstreichen.

Danach kommen die Brötchen bei 230 °C für 18 Minuten in den Ofen. Kräftig schwaden nicht vergessen.

(Für Manzaner: Mit Abschirmblech bei 225° für 16-18 Minuten backen. Nach 10 Minuten Dampf ablassen.)

-