

# Rheinische Schnittbrötchen

- Sonntag, Juli 17, 2011

<https://ketex.de/blog/rheinische-schnittbrotchen/>

*Nachdem mir der User Külles (ich glaube, er ist Bäckermeister) aus meinem Brotbackforum geschrieben hatte, dass Rheinische Schnittbrötchen schon direkt nach dem Schleifen eingeschnitten werden, musste ich es heute ausprobieren.*

*Nachdem ich die Teiglinge eingeschossen hatte, begann das Backofenfernsehen. Erst glaubte ich nicht, dass die Schnitte, die man nach der Stückgare im Bäckerleinen nur noch erahnen konnte, auch wirklich aufgehen würden.*

*Aber seht selbst: es gab einen wunderschönen Ausbund, und ich werde es in Zukunft immer so machen. Wieder ein kleines Stück Erfahrung. Danke, Külles!*

## 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 und das Gemisch 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. 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 einen Zyklus „[stretch & fold](#)“.

Jetzt kommt der Teig in eine [Teigwanne](#) oder große Schüssel, wird mit einer Frischhaltefolie abgedeckt

und kommt 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, schleife sie und rolle sie ganz leicht in eine etwas längliche Form. Dann schneide ich sie der Länge nach einmal kräftig mit der [Bäckerklinge](#) ein und drücke den Schnitt wieder etwas zusammen. Zur Gare lege ich die Teiglinge mit dem Schluss nach oben, also **auf** den Schnitt, in [Leinentücher](#) und decke sie mit einer [Plastikfolie](#) ab. Die Gare dauert 45–60 Minuten. Nach dieser Zeit drehe ich die Teiglinge um und lege sie auf ein [Lochblech](#). Jetzt besprühe ich Teiglinge und Lochblech leicht mit Wasser und gebe sie bei 230° für 20 Minuten in den Ofen.

---

-