

# Bauernbrötchen mit Vorteig und altem Teig

- Sonntag, August 05, 2012

<https://ketex.de/blog/bauernbrötchen-mit-vorteig-und-altem-teig/>

*Nachdem ich meinen neuen Grill schon mehrfach ausprobiert und benutzt habe, musste ich jetzt das sogenannte "pulled pork" ausprobieren. Hierbei wird ein großes Stück (2000-2500 g) Schweinenacken 24 Stunden in Gewürzen eingelegt (gerubbt) und dann im Grill bei Temperaturen von 120-130° für 15-18 Stunden gegart. Nach einer weiteren Ruhezeit von 1 Stunde wird das Fleisch, das fast kein Fett mehr hat, mit 2 Gabel zerrissen. Das Fleisch wird dann auf etwas größere Brötchen gelegt. Oben drauf kommt Krautsalat und eine spezielle BBQ-Soße.*

*Für dieses Festessen musste nun ein neues Brötchenrezept her, und, da ich immer alten Teig im Kühlschrank habe, entstanden jetzt die Bauernbrötchen mit Vorteig und altem Teig.*

*Es lohnt sich wirklich, beides auszuprobieren. Ich wünsche viel Spaß dabei.*

## 1. Vorteig

- 100 g [Weizenmehl 550](#)
- 100 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und 2-4 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

## 2. Alter Teig

(Pâte fermentée)

Ich habe immer 200 g alten Teig im Kühlschrank. Beim nächsten Brötchenbacken gebe ich ihn zu und nehme vom fertigen Teig wieder 200 g ab. So ein alter Teig kann bei mir schon mal bis zu 10 Tagen im Kühlschrank stehen. Je älter er wird, desto besser wird der Geschmack.

Wer nur die hier erforderliche Menge herstellen möchte, nimmt:

- 115 g [Weizenmehl 550](#)
- 80 g Wasser
- 1 g Salz
- 2,5 g Frischhefe

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Raumtemperatur 12-16 Stunden stehen lassen, bis er aufgegangen ist und gerade anfängt, im Zentrum wieder zurückzugehen. Alternativ 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann bis zu 48 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## 3. Hauptteig

- Vorteig
- 200 g alter Teig
- 700 g [Weizenmehl 550](#)
- 100 g [Roggenmehl 1150](#)
- 500 g Wasser
- 15 g Butter oder Schweineschmalz (ich nehme Butter)
- 20 g Salz
- 9 g Frischhefe
- 15 g (1 EL) [flüssiges Backmalz](#)
- [Roggenvollkornmehl](#) zum Bestreuen

Zubereitung

Zubereitung

## 4. Zubereitung

Alle Zutaten knete ich in meiner Maschine 15 Minuten. Danach nehme ich 200 g Teig ab (das ist der „alte Teig“ fürs nächste Mal) und stelle diesen in den Kühlschrank. Der Hauptteig wird einmal zusammengeslagen und kommt dann auch für 10-14 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank. Am nächsten Morgen nimmt man den Teig aus dem Kühlschrank, wiegt Teile von ca. 100 g ab und schleift sie rund. Nach einer Entspannungsphase von 20 Minuten werden die Teiglinge lang gerollt (an den Ende spitz) und in ein [Leinentuch](#) mit dem Schluss nach oben gelegt.

Die Gare dauert je nach Raumtemperatur 60-120 Minuten. Danach die Teiglinge wenden, auf ein Backblech setzen, mit Roggenvollkornmehl bestreuen und einschneiden. Bei 230° für 20 Minuten im Ofen goldbraun ausbacken. Beim Einschließen das Schwaden nicht vergessen und nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen.