

Delbrücker Ecksteine

- Freitag, August 02, 2013

<https://ketex.de/blog/delbrucker-ecksteine/>

Der Name Delbrücker Ecksteine entstand durch das Aussehen dieser Abstech-Brötchen. Sie sind äußerst zart und locker. Durch die lange kalte Führung und durch den kleinen Sauerteig aus Hartweizenvollkornmehl bekommen sie ein unvergleichlichen Geschmack.

Die Methode des Abstechens habe ich mir abgeschaut, ebenso das Topping mit feinem Hartweizengriess. Es gibt den Brötchen ein schönes rustikales Aussehen, und - wie schon oben geschrieben - verleiht die Beimischung von Hartweizenvollkornmehl den Brötchen einen hervorragenden Geschmack und eine unvergleichbare Zartheit.

Viel Spaß wünsche ich beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 100 g [Hartweizenvollkornmehl](#)
- 100 g Wasser
- 10 g [Weizenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur 16 - 18 Stunden reifen lassen.

2. Vorteig

- 200 g [Weizenmehl 550](#)
- 100 g [Hartweizenvollkornmehl](#)
- 300 g Wasser
- 3 g Frischhefe

Die Hefe in dem Wasser auflösen und zu dem Mehl geben. Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden anspringen lassen. Es sollten sich kleine Bläschen auf dem Teigoberfläche bilden.

Dann den Teig abgedeckt für 14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl 550](#)
- 200 g Wasser
- 8 g Frischhefe
- 20 g Salz
- 20 g Butter
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 15 Minuten auf langsamster Stufe kneten. Danach den Teig rundwirken, in eine große Schüssel legen und für 8-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Danach nimmt den Teig aus dem Kühlschrank und lässt ihn ca. 30 Minuten akklimatisieren.

Jetzt halbiert man den Teig und drückt jedes Teil zu einem Viereck von ca. 30 x 30 cm Größe. Dann sticht man je 3 Reihen à 10 cm ab und teilt jede dieser Reihen nochmals zweimal ab. So erhält man Rechtecke von ca. 10 x 10 cm.

Diese Rechtecke drückt man mit der Oberfläche in feinen Hartweizengriess und setzt sie auf ein mit einer [Backfolie](#) ausgelegtes [Lochblech](#) oder Backblech. Jetzt stellt man die Ecksteine ca. 60 Minuten lang zur Gare.

Sie kommen dann in den mit 230° aufgeheizten Backofen und werden in 16-18 Minuten schön goldbraun gebacken.

-