

Paarweck-Wasserweck oder einfach Zwillingbrötchen

- Donnerstag, April 17, 2014

<https://ketex.de/blog/paarweck-wasserweck-oder-einfach-zwillingbroetchen/>

Als ich meine Düsseldorfer Röttgelchen hier im Blog vorgestellt hatte, meinte ein Besucher, sie sähen ja so aus wie der Frankfurter oder Mainzer Doppel- oder Paarweck.

Die Röttgelchen sind allerdings erheblich kleiner, und so stand das Paarweck schon lange auf meinem Backplan. Hier nun das Rezept, das mit Schweineschmalz gebacken wird. Selbstverständlich kann man das Schmalz auch durch Butter ersetzen. Uns haben allerdings die mit Schmalz gebackenen hervorragend geschmeckt.

Viel Spaß beim Nachbacken und frohe Ostern.

1. Vorteig

- 300 g [Weizenmehl 550](#)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser
- 3,3 g Frischhefe

Alles gut verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Es sollten sich kleine Bläschen auf dem Teig zeigen. Danach wandert der Vorteig bis zum Abend in den Kühlschrank.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl 550](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 270 g Wasser
- 30 g Schweineschmalz (ersatzweise Butter)
- 20 g Salz
- 6,7 g Frischhefe
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Am Abend alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 15 Minuten kneten. Danach den Teig zu einem Ball formen, in eine [Teigwanne](#) geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Alternativ kann man eine große Schüssel nehmen und diese mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 45 Minuten akklimatisieren lassen.

Jetzt Teile von 60 g abwiegen und sehr schön rundschleifen.

Jeweils immer 2 Teiglinge eng zusammensetzen und in der Länge einschneiden, dann mit der Schnittfläche nach unten in [Leinentücher](#) zur Gare legen. Mit einer [Folie](#) abdecken. Die Gare sollte ca. 60 Minuten sein.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 230° vorheizen. Die Teiglinge wieder umdrehen und auf ein Back- oder [Lochblech](#) setzen. Einschließen und schwaden (heißes Wasser an die Ofenwände sprühen). Die Brötchen in 15-18 Minuten goldgelb fertig backen. Damit die Brötchen einen leichten Glanz bekommen, leicht mit „Papp“ abstreichen (10 g Bäckerstärke aufgekocht in 500 g Wasser).

-