

Brötchensonne

- Freitag, Mai 02, 2014

<https://ketex.de/blog/broetchensonne/>

Angeregt durch eine Frage in meiner Facebook-Gruppe bringe ich hier ein Rezept mit langer, kalter Führung für eine Brötchensonne.

Die Sonne ist ein sehr schönes Mitbringsel für eine Grillparty. Jeder Gast kann sich nach Gusto jeweils ein Brötchen abreißen. Außerdem wirkt eine Brötchensonne immer sehr dekorativ auf einer Partytafel. Das Rezept ist ziemlich einfach nachzubacken. Ich wünsche viel Spaß dabei.

1. Vorteig

- 300 g [Weizenmehl T 65](#) (550er geht auch)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser
- 3,3 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden anspringen lassen. Es sollten sich kleine Bläschen auf dem Teig zeigen. Danach wandert der Teig für 10-12 Stunden in den Kühlschrank.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl T 65](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 270 g Wasser
- 20 g Salz
- 6,7 g Frischhefe
- 30 g Butter oder Schmalz
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) langsam 15 Minuten kneten. Danach den Teig zu einer Kugel wirken und in eine große Schüssel legen. Mit einem angefeuchteten Küchenhandtuch abdecken und für 12-14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank holen und Teile à 50 g abwiegen (33 Stück). Jetzt jedes Teigstück schön rund schleifen. Aus den letzten beiden Teilen ebenfalls einen etwas größeren, schön runden Ball formen und diesen als Mittelstück auf ein mit Dauerbackfolie ausgelegtes Backblech

legen.

Jetzt die kleinen Brötchen mit einem Pinsel befeuchten, in verschiedene Saaten oder Körner drücken und um das Mittelstück legen, bis eine Sonne entstanden ist.

Das Blech mindestens 90 Minuten bei Raumtemperatur mit einer [Abdeckfolie](#) abgedeckt zur Gare stellen.

Die Brötchen sollten ziemlich volle Gare haben.

Mit Schwaden in den auf 230° vorgeheizten Ofen schieben und in 18-20 Minuten schön goldbraun ausbacken.

-