

Feine Frühstücksbrötchen

- Sonntag, März 15, 2015

<https://ketex.de/blog/feine-fruehstuecksbroetchen/>

Mich hat bisher immer gestört, dass es so wenige Rezepte gibt, wo man morgens ganz schnell frische Brötchen auf den Tisch bekommt. Hier braucht man nur solange warten, bis der Ofen die volle Betriebstemperatur erreicht hat. Die Teiglinge werden am Abend geformt und wandern dann nachts in den Kühlschrank. Morgens nimmt man sie aus dem Kühlschrank, lässt sie in der Zeit, bis der Ofen heiß ist, Zimmertemperatur annehmen, mindestens aber 45 Minuten. Dann schneidet man sie ein und backt sie in ca. 15 Minuten bei 230° ab.

1. Vorteig

Am Morgen macht man den Vorteig:

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

Alles klümpchenfrei verrühren und abgedeckt für 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Danach wandert der Vorteig bis zum Abend in den Kühlschrank.

2. Hauptteig

Am Abend:

- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl 550](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 270 g Wasser
- 20 g Salz
- 6 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 30 g weiche Butter

[Zubereitung](#)

[Tab-Titel](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Butter 10 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Anschließend die Butter zugeben und nochmals 3-4 Minuten kneten. Danach den Teig 30 Minuten entspannen lassen. Jetzt 18 Teile à 90-93 g abwägen und schön rundschleifen. Wieder 10 Minuten entspannen lassen. Jetzt lang rollen und mit dem Schluss nach oben auf ein mit einem [Leinentuch](#) ausgelegtes Backblech legen. Nach der ersten Reihe das Leinentuch zu einer Falte hochziehen und die zweite Reihe anlegen. So verfahren, bis alle Teiglinge in dem Leinentuch liegen. Anschließen mit einer [Folie](#) abdecken und bis zum Morgen in den Kühlschrank schieben.

Morgens nimmt man sie aus dem Kühlschrank, lässt sie, bis der Ofen heiß ist (mindestens aber 45 Minuten), Zimmertemperatur annehmen. Dann schneidet man sie mit einem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge ein und backt sie in ca. 15 Minuten bei 230° ab. Das Schwaden nicht vergessen! Recht kräftig.

Tab-Titel

Tab-Inhalt

Feine Frühstücksbrötchen

Mich hat bisher immer gestört, dass es so wenige Rezepte gibt, wo man morgens ganz schnell frische Brötchen auf den Tisch bekommt. Hier braucht man nur solange warten, bis der Ofen die volle Betriebstemperatur erreicht hat. Die Teiglinge werden am Abend geformt und wandern dann nachts in den Kühlschrank. Morgens nimmt man sie aus dem Kühlschrank, lässt sie in der Zeit, bis der Ofen heiß ist, Zimmertemperatur annehmen, mindestens aber 45 Minuten. Dann schneidet man sie ein und backt sie in ca. 15 Minuten bei 230° ab.

- Küchenmaschine
- Leinentuch
- Folie
- Bäckermesser

1. Vorteig (macht man am Morgen)

- 300 g Weizenmehl 550
- 30 g Roggenmehl 1150
- 330 g Wasser
- 3 g Frischhefe

2. Hauptteig (am Abend)

- Vorteig
- 600 g Weizenmehl 550
- 70 g Roggenmehl 1150
- 270 g Wasser
- 20 g Salz
- 6 g Frischhefe
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)
- 30 g weiche Butter

1. Vorteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und abgedeckt für 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Danach wandert der Vorteig bis zum Abend in den Kühlschrank.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten bis auf die Butter 10 Minuten in der Küchenmaschine kneten. Anschließend die Butter zugeben und nochmals 3-4 Minuten kneten. Danach den Teig 30 Minuten entspannen lassen.
2. Jetzt 18 Teile à 90-93 g abwiegen und schön rundschleifen. Wieder 10 Minuten entspannen lassen. Jetzt lang rollen und mit dem Schluss nach oben auf ein mit einem Leinentuch ausgelegtes Backblech legen. Nach der ersten Reihe das Leinentuch zu einer Falte hochziehen und die zweite Reihe anlegen. So verfahren, bis alle Teiglinge in dem Leinentuch liegen. Anschließend mit einer Folie abdecken und bis zum Morgen in den Kühlschrank schieben.
3. Morgens nimmt man sie aus dem Kühlschrank, lässt sie, bis der Ofen heiß ist (mindestens aber 45 Minuten), Zimmertemperatur annehmen. Dann schneidet man sie mit einem Bäckermesser oder einer Rasierklinge ein und backt sie in ca. 15 Minuten bei 230° ab. Das Schwaden nicht vergessen! Recht kräftig.

Brötchen

Deutsch

flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Vorteig, Weizenmehl

