

Schrötchen

- Freitag, Mai 29, 2015

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

Hier das erste Rezept mit einem getrockneten Sauerteig. Er dient als Aromageber. Auch kann man mit solch einem getrockneten Sauerteig recht schnell ein Sauerteigbrot backen, ohne die 16 Stunden auf das Reifen eines Sauerteiges warten zu müssen. Da dieser getrocknete Sauerteig keine Triebkraft mehr hat, sollte immer etwas Hefe zum Teig genommen werden. Ich war bei den Schrötchen (den Namen hat meine Frau erfunden: Brötchen mit Schrot = Schrötchen) überrascht, wie die 10 g getrockneter Sauerteig und der Vorteig sich im Geschmack so positiv auswirken. Ich kann nur sagen: "Ausprobieren".

1. Aromavorteig

- 300 g [Weizenmehl 550](#)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 10 g [getrockneter Weizen-Sauerteig](#) (Aromageber)
- 3,3 g Frischhefe
- 330 g Wasser

Alles gut verrühren und anspringen lassen. Wenn sich nach ca. 2 Stunden kleine Bläschen auf dem Teig zeigen, den Teig abgedeckt für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

- Aromavorteig
- 600 g [Weizenmehl 550](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 270 g Wasser (warm)
- 22 g Salz
- 25 g Frischhefe
- 30 g [Brötchenbackmittel](#)
- 20 g Butter

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) ca. 12-15 Minuten kneten. Der Teig sollte sich von der Schüssel lösen und eine Teigtemperatur von 26-28° haben. Jetzt eine Teigruhe von 15 Minuten einhalten. Danach den Teig in 20 Stücke à ca. 80-83 g abwiegen. Rundschleifen und 10 Minuten entspannen lassen. Jetzt die Brötchen lang rollen, über ein feuchtes Tuch rollen und dann in [Weizenschrot \(mittel\)](#) wälzen.

Mit einem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge mittig recht tief einschneiden. Den Schnitt zudrücken, und die Teiglinge verkehrt herum, also mit dem Schnitt nach unten, in [Leinentücher](#) legen und mit [Folie](#) abdecken.

Nach der Gare von 30-45 Minuten die Schrötchen wieder umdrehen und auf ein [Lochblech](#) legen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 230-240° vorheizen und die Brötchen mit möglichst viel Schwaden einschießen. Nach 12 Minuten die Ofentür öffnen und den restlichen Dampf ablassen. Insgesamt ca. 20-22 Minuten backen. Zwischendurch noch einmal die Ofentür öffnen, damit Dampf abziehen kann. Die Schrötchen auf einen Rost geben und abkühlen lassen.

-