

Mohnbrötchen mal anders

- Mittwoch, Juni 24, 2015

<https://ketex.de/blog/mohnbroetchen-mal-anders/>

Bei meinem üblichen Informationsgang durch die heimischen Bäckereien fielen mir diese Mohnbrötchen auf. Da wir Mohn sehr gerne essen, musste ich mich sofort zu Hause daran machen, so ein Rezept zu erstellen und solche Mohnbrötchen nachzubacken. Es ist wieder ein Rezept mit langer kalter Führung geworden. Wer es schneller mag, kann diese Brötchen auch mit [Brötchenbackmittel](#) innerhalb von 3 Stunden backen. Dann muss man allerdings den Vorteig weglassen. Beide Varianten habe ich nachgebacken und muss sagen, beide schmecken sehr gut. Die Brötchen mit der langen, kalten Führung sind im Geschmack allerdings etwas intensiver. Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Vorteig

- 75 g [Weizenmehl T 65](#) (oder [550](#))
- 75 g [Dinkelmehl 630](#)
- 150 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Wenn sich vereinzelt kleine Bläschen zeigen, den Vorteig abgedeckt für weitere 8-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

(für 10 Brötchen)

- Vorteig
- 175 g [Weizenmehl T 65](#) (oder [550](#))
- 175 g [Dinkelmehl 630](#)
- 150 g Wasser
- 20 g [getrockneter Weizensauerteig](#)
- 10 g Salz
- 3,5 g Hefe
- 30 g Mohn (für den Teig)
- 10 g Butter
- Mohn (für die Dekoration)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten außer der Butter 10-15 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten, dann die Butter zugeben und nochmals 2-3 Minuten kneten. Danach den Teig wieder für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen (ca. 2 Stunden). Dann den Teig in 10 gleich große Stücke teilen und schön rundschleifen, dann längs rollen. In der Zwischenzeit eine Schale mit einem leicht befeuchteten Lappen herrichten. Die Teiglinge darin einmal wälzen und anschließend in Mohn wälzen. Mit einem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge mittig einschneiden, den Schnitt wieder zudrücken und die Teiglinge auf den Schnitt in [Leinentücher](#) legen. Die Brötchen für 45 Minuten bei 26° in der [Gärbox](#) zur Gare stellen, bei Raumtemperatur ca. 90 Minuten. Dann die Brötchen umdrehen, auf ein [Lochblech](#) legen und mit viel Schwaden in den Backofen geben. Backzeit ist 16-20 Minuten je nach Ofen. Backtemperatur 230°. Danach auf einem Rost auskühlen lassen.

-