

Schnittbrötchen

- Dienstag, August 11, 2015

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

Hier ein Rezept mit dem von mir im Shop angebotenen Brötchenbackmittel. Man bekommt innerhalb von 3 Stunden hervorragend schmeckende Brötchen. Sicherlich werden einige wieder aufschreien: "Oh nee, diese Zutaten mit den Enzymen und E-Nummern!", aber ich antworte darauf: "Jeder kann entscheiden, ob er das Mittel benutzt oder nicht!!!!"

Ich habe ohne das Brötchenbackmittel solche, von der Farbe, der Form, dem Ausbund und vom Fenstern für mich perfekten Brötchen noch nicht hinbekommen. Sie haben ein Teiggewicht von ca. 80-83 g und ein Innenleben, das mit den wattigweichen Bäckerbrötchen nichts zu tun hat. Der Geschmack wird durch den getrockneten Weizen-Natursauerteig sehr positiv beeinflusst. Wer will, kann ihn natürlich auch weglassen. Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

1. Hauptteig

(20 Brötchen)

- 1 kg [Weizenmehl Typ 550](#)
- 30 g [Brötchenbackmittel](#)
- 35g Frischhefe
- 22 g Salz
- 20 g [getrockneter Weizen-Natursauerteig](#)
- 10 g Butter
- 600 g Wasser (32-35° warm)

Zubereitung

Zubereitung

2. Zubereitung

Die Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 10-13 Minuten lang intensiv kneten.

Ideal ist eine Teigtemperatur von 27-28 Grad.

Nach dem Kneten den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, erst rund und dann länglich formen (Stückgewicht 80-83 g).

Die Teiglinge mit einem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge mittig einschneiden und mit der Schnittfläche nach unten in [Leinentücher](#) legen.

Zur Gare 30-45 Minuten möglichst bei 28° (also in der [Gärbox](#)) stellen. Bei Raumtemperatur dauert die Gare entsprechend länger. Die Teiglinge umdrehen und auf ein [Lochblech](#) setzen.

Bei 230° 20 Minuten backen. Beim Einschießen kräftig schwaden und nach 10 Minuten den Dampf vollständig abziehen lassen.

Fenstern:

Ausbund:

-