

Bendines Mandel-Körnerbrötchen

- Freitag, Juli 10, 2015

<https://ketex.de/blog/bendines-mandel-koernerbroetchen/>

Zurück

Weiter

Dieses Rezept habe ich so benannt zu Ehren einer alten Dame, die noch im hohen Alter an der Kasse unseres heimischen Bäckers stand und trotz großer Augenschwäche die Kunden "abkassierte". Der Kick bei diesen Brötchen ist die Beimischung von Mandeln, die mit den anderen Saaten geröstet werden. Ein kleiner Teil dieser Saatenmischung kommt auch in den Teig, und somit erhält das Brötchen einen wunderbaren Geschmack. Außerdem habe ich zum ersten Mal in einem Brötchenrezept das Buratto-Mehl Typo 2 benutzt. Durch den hohen Glutenanteil ergibt sich eine schöne Porung, und das Innenleben wird elastisch. Dieses Mehl ist einfach wunderbar. Ich weiß, es ist nicht ganz billig, aber ab und zu sollte man sich so etwas schon mal gönnen.

1. Hauptteig

(für 10 Brötchen)

- 250 g [Weizenmehl T 65](#)
- 140 g [Weizenmehl Farina di Grano tenero Buratto Bio Typo 2](#)
- 40 g [Weizenvollkornmehl](#)
- 185 g Wasser
- 95 g Buttermilch
- 15 g Frischhefe
- 13 g Salz
- 15 g [Roggenmalz](#)
- je 25 g Sesam, Leinsamen, [Sonnenblumenkerne](#), [Weizenschrot](#), Mandeln (gehackt oder als Blättchen) und [Haferflocken](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Die Saatenmischung in der Pfanne schön braun anrösten. 50 g abnehmen und mit 50 g Wasser vermischen. Das ist der Teil, der in den Teig kommt.

Jetzt alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 10-12 Minuten kneten. Anschließend eine Teigruhe von 20 Minuten einhalten.

Danach einmal „[stretch&fold](#)“ einlegen und den Teig in einer Schüssel 60 Minuten abgedeckt gehen lassen. Dann wieder „[stretch&fold](#)“ einlegen. Anschließend den Teig zu einer rechteckigen Platte mit ca.

1 cm Dicke ausrollen.

Mit dem [Teigabstecher](#) Rechtecke von 8 cm Kantenlänge abstechen. Die Teiglinge mit Wasser abpinseln und die Ober- und Unterseite in die Saatenmischung drücken. Auf ein [Lochblech](#) setzen und die Brötchen 45 Minuten gehen lassen.

Mit viel Schwaden bei 230° 20 Minuten schön goldbraun backen.

Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und eventuell mit angelehnter Ofentür (wegen der Rösche) zu Ende backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Bendines Mandel-Körnerbrötchen

Dieses Rezept habe ich so benannt zu Ehren einer alten Dame, die noch im hohen Alter an der Kasse unseres heimischen Bäckers stand und trotz großer Augenschwäche die Kunden "abkassierte". Der Kick bei diesen Brötchen ist die Beimischung von Mandeln, die mit den anderen Saaten geröstet werden. Ein kleiner Teil dieser Saatenmischung kommt auch in den Teig, und somit erhält das Brötchen einen wunderbaren Geschmack. Außerdem habe ich zum ersten Mal in einem Brötchenrezept das Buratto-Mehl Typo 2 benutzt. Durch den hohen Glutenanteil ergibt sich eine schöne Porung, und das Innenleben wird elastisch. Dieses Mehl ist einfach wunderbar. Ich weiß, es ist nicht ganz billig, aber ab und zu sollte man sich so etwas schon mal gönnen.

- Küchenmaschine
- Teigabstecher
- Lochblech

Hauptteig (für 10 Brötchen)

- 250 g T65
- 140 g Weizenmehl Farina di Grano tenero Buratto Bio Typo 2
- 40 g Weizenvollkornmehl
- 185 g Wasser
- 95 g Buttermilch
- 15 g Frischhefe
- 13 g Salz
- 15 g Roggenmalz
- je 25 g Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Weizenschrot, Mandeln (gehackt oder als Blättchen) und Haferflocken

1. Die Saatenmischung in der Pfanne schön braun anrösten. 50 g abnehmen und mit 50 g Wasser vermischen. Das ist der Teil, der in den Teig kommt.

2. Jetzt alle Zutaten in der Küchenmaschine 10-12 Minuten kneten. Anschließend eine Teigruhe von 20 Minuten einhalten.
3. Danach einmal "stretch&fold" einlegen und den Teig in einer Schüssel 60 Minuten abgedeckt gehen lassen. Dann wieder "stretch&fold" einlegen. Anschließend den Teig zu einer rechteckigen Platte mit ca. 1 cm Dicke ausrollen.
4. Mit dem Teigabstecher Rechtecke von 8 cm Kantenlänge abstechen. Die Teiglinge mit Wasser abpinseln und die Ober- und Unterseite in die Saatenmischung drücken. Auf ein Lochblech setzen und die Brötchen 45 Minuten gehen lassen.
5. Mit viel Schwaden bei 230° 20 Minuten schön goldbraun backen.
6. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und eventuell mit angelehnter Ofentür (wegen der Rösche) zu Ende backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Brötchen

Deutsch

Buttermilch, Hefe, Roggenmalz, Weizenmehl, Weizenvollkornmehl

-