

Marktbrötchen

- Samstag, Juli 09, 2016

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

Schon beim Backen der Wurzelbrote mit [Pane rustica](#) kam mir die Idee, dass man aus diesem Teig auch sehr gut Brötchen backen könnte. Allerdings wollte ich diesmal eine sehr knusprige Oberfläche haben. Mit Weizenschrot (mittel) gelingt das ganz hervorragend. Die Brötchen sind innen schön weich und großporig und außen sehr, sehr knusprig. Am besten haben uns die Brötchen geschmeckt, wenn sie eingefroren und wieder aufgebacken wurden. Dabei habe ich sie kalt in den Ofen gelegt und dann den Ofen auf 165° Umluft gestellt. Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hatte, habe ich die Brötchen noch 3-4 Minuten dringelassen. Dann waren sie perfekt und durch ihren hohen Feuchtigkeitsanteil wie frisch gebacken.

"Nachbacken", kann ich nur sagen. Es lohnt sich wirklich!

1. Vorteig

- 300 g [Pane rustica Mehl hell](#) oder [dunkel](#)
- 330 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur 24 Stunden reifen lassen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 700 g [Pane rustica Mehl hell](#) oder [dunkel](#)
- 470 g Wasser (ca. 28°)
- 27 g Salz
- 16 g Frischhefe
- [Weizenschrot \(mittel\)](#) für die Aufstreu

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten (dabei allerdings zunächst nur 350 g Wasser nehmen) in der [Küchenmaschine](#) 10 Minuten kneten. Dann die restlichen 120 g Wasser zugeben und nochmals 15 Minuten (wenn möglich im Schnellgang) kneten.

Der Teig löst sich vom Schüsselboden und hat einen feinen Glanz.

Man gibt ihn in eine geölte [Teigwanne](#) und lässt ihn bei Raumtemperatur 120 Minuten (oder 90 Minuten in der [Gärbox](#) bei 25°) reifen. Nach der halben Zeit einmal aufziehen (nicht stretch & fold). Hierbei wird der Teig mit feuchten Händen erst an einer Seite hochgezogen und wieder in die gleiche Lage zurückgelegt, dann in der Mitte und dann am anderen Ende.

Nach der Reifezeit sollte sich der Teig verdoppelt oder sogar verdreifacht haben und jede Menge Blasen zeigen.

Auf der Arbeitsplatte ein Gemisch aus Weizenschrot (mittel) und Mehl ausbreiten. Die Teigwanne mit dem Teig umdrehen und den Teig auf die Arbeitsplatte gleiten lassen. So entsteht eine rechteckige Teigmasse von ca. 4-6 cm Höhe. Diese in gleichmäßig breite 4 Streifen und dann diese Streifen in gleichmäßig große Brötchenteiglinge teilen. Bitte keinesfalls zusammendrücken.

Jetzt die Stücke in dem Gemisch aus Mehl und Weizenschrot vorsichtig wälzen, auf den [Schiesser](#) legen und in den Ofen bringen. Der sollte natürlich vorher auf 250° vorgeheizt sein. Die Marktbrötchen in 20 Minuten fertig backen.

-