

# Senfschnecken

- Freitag, August 05, 2016

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

Zurück

Weiter

*Als ich das erste Mal von der Kombination von Brot und Senf las, konnte ich mir nicht vorstellen, dass diese Kombi überhaupt schmeckt und lecker sein sollte.*

*Weit gefehlt! Diese Kombination von Senfkörnern im Brot, dem mittelscharfen Senf und den Sonnenblumenkernen darüber ist einfach nur lecker. Ich kann es wirklich empfehlen. Der alte Teig gibt außerdem ein schönes Aroma. Ich hatte ihn 72 Stunden im Kühlschrank. Der Teig ist relativ leicht zu händeln und sollte nur wenig kleben.*

*Viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Alter Teig

(Pâte fermentée)

- 100 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 80 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 2 g Salz

Alles gut verrühren und die Hefe 2 Stunden anspringen lassen. Danach kommt der Teig für mindestens 48 Stunden in den Kühlschrank. Länger kann nicht schaden und macht das Brot im Geschmack noch intensiver.

## 2. Hauptteig

(für 3 kleinere Brote)

- alter Teig
- 800 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 100 g [Roggenmehl 1150](#)
- 560 g Wasser (28°)
- 13 g Frischhefe
- 18 g Salz
- 25 g Senfkörner
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)
- mittelscharfer Senf
- [Sonnenblumenkerne](#)

## [Zubereitung](#)

Zubereitung

### 3. Zubereitung

Den alten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit den anderen Zutaten – bis auf die Senfkörner – in der [Küchenmaschine](#) 15 Minuten kneten. Dann die Senfkörner zugeben und nochmals 2 Minuten kneten, damit sich die Körner im Teig verteilen.

Anschließend eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten.

Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen und rundwirken. Den Teig etwas breit drücken und von oben her jeweils 2-mal einrollen. Die Naht schön zudrücken, und dann den Teig leicht rollen. So mit allen 3 Teigstücken verfahren. Jetzt wieder das erste Teigstück nehmen und erneut rollen, bis es eine 60-70 cm lange Rolle ist. Sollte der Teig sich zwischendurch wieder zusammenziehen, einfach eine kurze Zeit warten und dann weitermachen.

Die Rolle zu einer Schnecke zusammenlegen und recht kräftig mit dem mittelscharfen Senf bestreichen. Anschließend mit der bestrichenen Seite in die Sonnenblumenkerne drücken. Die Schnecke wieder umdrehen, die überschüssigen Sonnenblumenkerne leicht abstreichen und auf einen [Schießer](#) oder ein Backblech setzen. Mit einer [Folie](#) abgedeckt 30-45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 250° vorheizen. Die Schnecken mit viel Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten anbacken. Danach den Schwaden aus dem Ofen lassen, die Temperatur auf 210° herunterschalten und noch weitere 30 Minuten fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.

## Senfschnecken

*Als ich das erste Mal von der Kombination von Brot und Senf las, konnte ich mir nicht vorstellen, dass diese Kombi überhaupt schmeckt und lecker sein sollte. Weit gefehlt! Diese Kombination von Senfkörnern im Brot, dem mittelscharfen Senf und den Sonnenblumenkernen darüber ist einfach nur lecker. Ich kann es wirklich empfehlen. Der alte Teig gibt außerdem ein schönes Aroma. Ich hatte ihn 72 Stunden im Kühlschrank. Der Teig ist relativ leicht zu händeln und sollte nur wenig kleben. Viel Spaß beim Nachbacken.*

- Küchenmaschine
- Schießer
- Folie

### 1. Alter Teig (Pâte fermentée)

- 100 g Weizenmehl 550 oder T65

- 80 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 2 g Salz

## 2. Hauptteig (für 3 kleinere Brote)

- alter Teig
- 800 g Weizenmehl 550 oder T65
- 100 g Roggenmehl 1150
- 560 g Wasser (28°)
- 13 g Frischhefe
- 18 g Salz
- 25 g Senfkörner
- 15 g flüssiges Backmalz (= 1EL)
- mittelscharfer Senf
- Sonnenblumenkerne

## 1. Alter Teig (Pâte fermentée)

1. Alles gut verrühren und die Hefe 2 Stunden anspringen lassen. Danach kommt der Teig für mindestens 48 Stunden in den Kühlschrank. Länger kann nicht schaden und macht das Brot im Geschmack noch intensiver.

## 2. Hauptteig (für 3 kleinere Brote)

1. Den alten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit den anderen Zutaten – bis auf die Senfkörner – in der Küchenmaschine 15 Minuten kneten. Dann die Senfkörner zugeben und nochmals 2 Minuten kneten, damit sich die Körner im Teig verteilen.
2. Anschließend eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten.
3. Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen und rundwirken. Den Teig etwas breit drücken und von oben her jeweils 2-mal einrollen. Die Naht schön zudrücken, und dann den Teig leicht rollen. So mit allen 3 Teigstücken verfahren. Jetzt wieder das erste Teigstück nehmen und erneut rollen, bis es eine 60-70 cm lange Rolle ist. Sollte der Teig sich zwischendurch wieder zusammenziehen, einfach eine kurze Zeit warten und dann weitermachen.
4. Die Rolle zu einer Schnecke zusammenlegen und recht kräftig mit dem mittelscharfen Senf bestreichen. Anschließend mit der bestrichenen Seite in die Sonnenblumenkerne drücken. Die Schnecke wieder umdrehen, die überschüssigen Sonnenblumenkerne leicht abstreichen und auf einen Schieber oder ein Backblech setzen. Mit einer Folie abgedeckt 30-45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
5. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 250° vorheizen. Die Schnecken mit viel Schwaden in den Ofen

geben und 15 Minuten anbacken. Danach den Schwaden aus dem Ofen lassen, die Temperatur auf 210° herunterschalten und noch weitere 30 Minuten fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Brötchen

Deutsch

alter Teig, flüssiges Backmalz, Hefe, Pâte fermentée, Roggenmehl, Senf, Weizenmehl

---

-