

Tigerbrötchen

- Sonntag, November 20, 2016

<https://ketex.de/blog/tigerbroetchen-2/>

Zurück

Weiter

Die Tigerbrötchen habe ich schon länger im Auge gehabt, doch ich wusste nicht, wie ich das Muster auf die Brötchen bekommen sollte. Durch einen Zufall sah ich bei dem Besuch einer Bäckerei, wie ein Bäcker Geselle die Brötchen mit einem Brei bestrich. Ich fragte sofort nach, was er da täte, und er erzählte mir, dass er Tigerbrötchen herstellte.

Nach einer etwas längeren Recherche bekam ich heraus, wo ich die Streiche bekommen konnte. Ich orderte eine kleine Menge und machte meinen ersten Backversuch.

Die Brötchen wurden sehr schön und bekamen eine unvergleichliche Rösche, die auch nach mehreren Stunden noch da war. Der Geschmack, durch die lange kalte Führung tat ein Übriges zu dem hervorragenden Geschmack. Jetzt haben wir die Streiche in kleinen Portionen von 250 g in unseren Shop aufgenommen.

1. Vorteig

- 270 g [Weizenmehl 550](#)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 300 g Wasser
- 3 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Dann wandert der Teig abgedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank bei +5°.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl 550](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 300 g Wasser
- 6,7 g Hefe
- 20 g Salz
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges inaktives Backmalz](#)

3. Tigerstreiche

- 50 g [Tigerstreiche](#)
- 100 g Wasser

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 10-15 Minuten kneten. Danach den Teig rundschleifen, in eine große Schüssel geben und abgedeckt nochmals für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde aklimatisieren lassen. In der Zwischenzeit die Tigerstreiche mit dem Wasser klümpchenfrei verrühren.

Jetzt ein Drittel des Teiges schön gleichmäßig zu einer Rolle formen. Die Rolle sollte ca. 3 cm im Durchmesser haben.

Diese Rolle gleichmäßig flach drücken (ca. 1,5 cm dick) und dann die flachgedrückte Rolle mit dem [Teigabstecher](#) schräg in gleichmäßige Rechtecke schneiden.

Die Rechtecke auf ein Backblech legen und sofort mit der Tigerstreiche dick einstreichen. Nun die Teigstücke für ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

Man kann selbstverständlich auch schön rund geschliffene Brötchen nehmen und mit der Tigerstreiche bestreichen.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 230° vorheizen und die Rauten mit Schwaden in den Ofen geben. In ca. 20-25 Minuten schön goldbraun backen.

Die Brötchen bekommen eine unvergleichbare Rösche. Sie sind auch nach Stunden noch sehr knusprig und haben einen hervorragenden Geschmack.

So bekommt man etwas ganz Besonderes auf den Frühstückstisch.

Tigerbrötchen

Die Tigerbrötchen habe ich schon länger im Auge gehabt, doch ich wusste nicht, wie ich das Muster auf die Brötchen bekommen sollte. Durch einen Zufall sah ich bei dem Besuch einer Bäckerei, wie ein Bäcker Geselle die Brötchen mit einem Brei bestrich. Ich fragte sofort nach, was er da täte, und er erzählte mir, dass er Tigerbrötchen herstellte. Nach einer etwas längeren Recherche bekam ich heraus, wo ich die Streiche bekommen konnte. Ich orderte eine kleine Menge und machte meinen ersten Backversuch. Die Brötchen wurden sehr schön und bekamen eine unvergleichliche Rösche, die auch nach mehreren Stunden noch da war. Der Geschmack, durch die lange kalte Führung tat ein Übriges zu dem hervorragenden Geschmack. Jetzt haben wir die Streiche in kleinen Portionen von 250 g in unseren Shop aufgenommen.

- Küchenmaschine
- Teigabstecher

1. Vorteig

- 270 g Weizenmehl 550
- 30 g Roggenmehl 1150
- 300 g Wasser
- 3 g Frischhefe

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g Weizenmehl 550
- 70 g Roggenmehl 1150
- 300 g Wasser
- 6,7 g Hefe
- 20 g Salz
- 5 g flüssiges inaktives Backmalz (= 1TL)

3. Tigerstreiche

- 50 g Tigerstreiche
- 100 g Wasser

1. Vorteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Dann wandert der Teig abgedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank bei +5°.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 10-15 Minuten kneten. Danach den Teig rundschleifen, in eine große Schüssel geben und abgedeckt nochmals für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde aklimatisieren lassen. In der Zwischenzeit die Tigerstreiche mit dem Wasser klümpchenfrei verrühren.
3. Jetzt ein Drittel des Teiges schön gleichmäßig zu einer Rolle formen. Die Rolle sollte ca. 3 cm im Durchmesser haben.
4. Diese Rolle gleichmäßig flach drücken (ca. 1,5 cm dick) und dann die flachgedrückte Rolle mit dem Teigabstecher schräg in gleichmäßige Rechtecke schneiden.
5. Die Rechtecke auf ein Backblech legen und sofort mit der Tigerstreiche dick einstreichen. Nun die Teigstücke für ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
6. Man kann selbstverständlich auch schön rund geschliffene Brötchen nehmen und mit der Tigerstreiche bestreichen.

7. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 230° vorheizen und die Rauten mit Schwaden in den Ofen geben. In ca. 20-25 Minuten schön goldbraun backen.
8. Die Brötchen bekommen eine unvergleichbare Rösche . Sie sind auch nach Stunden noch sehr knusprig und haben einen hervorragenden Geschmack.
9. So bekommt man etwas ganz Besonderes auf den Frühstückstisch.

Brötchen

Deutsch

flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Tigerstreiche, Vorteig, Weizenmehl

-