

Elsässer

- Sonntag, Januar 01, 2017

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

Zum Jahresanfang ein schönes und neues rustikales Brötchenrezept. Mit 150 g Teiginwaage sind die Brötchen recht groß. Wer mag, kann sie sicherlich auch kleiner machen, doch für das rustikale Aufspringen ist schon eine gewisse Größe erforderlich. Ich habe verschiedene Verfahren ausprobiert. Die Methode ist eigentlich ganz einfach: den Teig vorsichtig etwas breitdrücken, und die Mitte bemehlen. Dann die obere Hälfte zur Mitte einschlagen, anschließend die untere. Verkehrt herum in Leinentücher ziehen und 30 Minuten zur Gare stellen. Das ist schon alles. Jetzt wünsche ich viel Spaß beim Nachbacken.

1. Vorteig

- 300 g Weizenmehl [Rustica \(hell\)](#)
- 330 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Alles gut und klümpchenfrei verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur 24 Stunden reifen lassen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 700 g Weizenmehl [Rustica \(hell\)](#)
- 350 g Wasser
- 22 g Salz
- 15 g Frischhefe

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) mindestens 20 Minuten kneten lassen. Wer eine Maschine mit mehreren Geschwindigkeiten hat, sollte erst 8 Minuten im langsamen Gang und dann den Rest der Zeit im Schnellgang kneten lassen.

Der Teig sollte sich vom Kesselrand lösen, und der Kleber muss sich so ausgebildet haben, dass der Teig sich hauchdünn ziehen läßt (Fensterstest).

Jetzt folgt eine Teigruhe von 100 Minuten in einer geölten [Teigwanne](#). Nach 30 Minuten sollte man den Teig einmal aufziehen. Der Stand wird dadurch verbessert.

Anschließend den Teig auf eine sehr gut bemehlte Arbeitsfläche stürzen und Teigstücke von 150 g abstechen. Diese Teigstücke nicht zu stark bearbeiten. Jeweils von oben zur Mitte und von unten zur

Mitte einschlagen. Die Mitte vorher etwas einmehlen. Vorsichtig mit dem Schluß nach unten in [Leinentücher](#) einziehen.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 250° vorheizen. Die Teigstücke nach 30 Minuten umdrehen und auf ein [Lochblech](#) legen. Mit viel Schwaden in den Ofen schieben und in 25 Minuten kräftig ausbacken. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen. Den Ofen auf 200° zurückschalten und noch weitere 15 Minuten zu Ende backen.

Auf einem Rost abkühlen lassen.

-