

RUSTIKALE BERGBRÖTCHEN



Beschreibung

Durch ein Brühstück mit Weizenschrot erhalten diese Brötchen einen herzhaften Biss, der Roggen-Vorteig sorgt für eine krosse Kruste, die schön rustikal aufreißt. Ideal passt hierzu ein herzhaft „bergischer“ Belag – wie etwas Käse oder auch verschiedene Wurstsorten.

Daten

Teigausbeute	173 (theor.)	Anzahl Teiglinge	8
Teiggesamtwicht	760g	Endgewicht je Backwerk	86g
Teigeinlage	95g	Gesamtmehlmenge	430g

RUSTIKALE BERGBRÖTCHEN

Vorteig

Gewicht	Zutat	Anteil
55g	Roggenmehl 1370	13%
55g	Wasser (18-20°C)	13%
0,1g	Frischhefe	0,02%

Die Zutaten miteinander vermischen und bei 20-22°C für 12-20 Stunden reifen lassen.

Brühstück

Gewicht	Zutat	Anteil
70g	Weizenschrot (fein, alternativ mittel)	16%
70g	Wasser (80°C)	16%
8g	Salz	1,9%

Das Weizenschrot mit dem Salz vermischen und mit dem heißen Wasser übergießen. Abgedeckt 2-6 Stunden bei 20-22°C quellen lassen, anschließend für weitere 6-8 Stunden im Kühlschrank bei 5-8°C lagern.

Hauptteig

Gewicht	Zutat	Anteil
110g	Vorteig	
148g	Brühstück	
250g	Weizenmehl 1050	58%
55g	Dinkelmehl 1050	13%
7g	Rapsöl	1,6%
6g	Flüssigmalz (inaktiv)	1,4%
180g	Wasser (18-20°C)	42%
3,5g	Frischhefe	0,8%

Kneten

Alle Zutaten für 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weiter 4 Minuten auf zweiter Stufe mit der Knetmaschine kneten.

Stockgare

Bei 6-8°C im Kühlschrank für 10-12 Stunden ruhen lassen.

Aufarbeiten & Stückgare

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und 8 Teiglinge (je 95g) abstechen. Diese rundwirken und dann schonend etwas plattdrücken. Die beiden äußeren Enden der langen Seiten in die Mitte falten und dann leicht länglich rollen. Mit dem Schluss nach unten in bemehltes Bäckerleinen geben und bei 20-22°C für ca. 50-60 Minuten zur Gare stellen (die Teiglinge sollten knappe Gare haben, damit diese im Ofen schön rustikal aufreißen).

Backen

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Die Teiglinge mit Schluss nach oben auf Backpapier geben und bei 230°C mit Dampf für 18-20 Minuten backen. Nach 6-8 Minuten den Dampf ablassen, indem die Ofentür für ein paar Sekunden geöffnet wird. In den letzten 3-5 Minuten kann die Ofentür einen Spalt geöffnet bleiben (alternativ auf Umluft schalten), damit eine krosse, rustikale Kruste entsteht.