

15 Brötchen – auch zum Einfrieren

Diese Brötchen schmecken sehr gut und lassen sich prima einfrieren. Am besten in der Heizluftfriteuse auftauen.

Zutaten

- 690g Weizenmehl Typ 550
- 14g Salz
- 10g Trockenhefe, Frischhefe ist in jedem Fall vorzuziehen
- 14g Zucker
- 21g Backmalz
- [2 EL Sesam-Öl geröstet](#)
- 350-375 ml Wasser

Zubereitung

690g Weizenmehl durchsieben (am Besten 550er, 1 Stunde vor dem Verarbeiten in den Froster) Wenn Mehl nicht gefrostet wurde, aufpassen, dass die Knettemperatur zwischen 24 und 26 Grad liegt. Ggf mit Thermometer messen. Alle Zutaten kneten (7 Minuten langsam, 7 Minuten schnell und ggf. auf Temperatur des Teigs achten)

Bei Zimmertemperatur 1 Stunde in der Knetschüssel abgedeckt gehen lassen und dann über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank. Eine Stunde vor dem Backen wieder aus dem Kühlschrank holen und den gekühlten Teig formen (je ca. 69 Gramm pro Brötchen) und dann so lange bei Zimmertemperatur gehen lassen bis die Teiglinge etwa auf doppelte Größe aufgegangen sind. Diese „Geh-Art“ ist die aromatischste Möglichkeit, da der Teig über Nacht im Kühlschrank gut reifen kann. Der Kühlschrank tut der Gärung keinen Abbruch, sie wird nur verlangsamt und macht den Teig für den Organismus bekömmlicher.

Bei feuchter Umluft auf 220 Grad 21 Minuten backen. 3-4 Minuten vor dem Backende den Wasserdampf entweichen lassen und zu Ende backen. Das Entweichen des Wasserdampfes ist enorm wichtig, es sorgt dafür, dass die Kruste die typische Brötchenoberfläche bekommt, wie wir sie vom Bäcker her kennen.

Wenn kein Dampfbackofen vorhanden ist, vorher eine Schale Wasser zum Kochen bringen und dann zusammen mit den Brötchenteig in den vorgeheizten Backofen schieben. Dann muss natürlich vor dem Backende die gesamte Schale aus dem Ofen entfernt werden, damit nicht weiter Wasserdampf erzeugt wird.