

Frühstücksbrötchen

Das Rezept basiert auf Patriks Schraubenbrotrezept und ist entstanden weil ich zu spät mit dem Walliserbrot angefangen habe und das erst morgen Abend fertig wird. Was doch bisserl spät ist für Frühstück! Und warme Brötchen zum Frühstück sind einfach genial.

Vorteig (5 Minuten Arbeit, 8-12 h Ruhezeit bei Raumtemperatur)

- 75 g Sauerteig (Weizenmehl,TA200)
- 150 g Dinkelmehl weiss
- 100 g Weismehl
- 250 g Wasser
- 1g Germ (Hefe)

Die Zutaten 2-3 Minuten mit dem Knethaken auf Stufe 1 verrühren und mit Mehl bestreuen. Danach 8h Stunde Ruhezeit -12 h wäre besser aber ich will ins Bett- kommt der Hauptteig dran. Und er sieht auch schon blasig genug aus.



Hauptteig (10 Minuten Arbeit, 8h im Kühlschrank)

- 376 g Vorteig
- 100 g dunkles Roggenmehl
- 370 g Bauernmehl (Halbweissmehl mit 10% Roggen)
- 2.6 g Hefe
- 14 g Salz
- 320 g Wasser

Alles zusammen 5 Minuten auf Stufe 1, und 3 Minuten auf Stufe 2-3 kneten bis sich der Teig fast von der Schüssel löst. (Kenwood). Das gibt einen ziemlich klebrigen Teig. Den Teig mit einer Teigkarte in eine geölte Schüssel geben. Den Teig grosszügig bemehlen und mit einem sehr feuchten Tuch abdecken. Darüber noch einen Teller oder eine Folie legen und für 8 Stunden auf den Balkon oder in den Kühlschrank geben. Der Teig war ein wenig zuviel gegangen -Delle in der Mitte- aber 8 Stunden im Bett müssen sein.



Den Ofen habe ich vorprogrammiert auf 230°C aufheizen eine Stunde vor Aufstehen, mit Stahlplatte im unteren Drittel.

Brötchen backen (10 Minuten Arbeit, 35 Minuten backen)

- Teig

- Semola (Chnöpflimehl, Hartweizendunst) zum Arbeiten

Den Steamer auf 100°C /100% Luftfeuchtigkeit aufheizen. Die Arbeitsfläche grosszügig mit Semola bestreuen und den Teig mit Hilfe der Teigkarte drauf kippen und ebenfalls bestreuen.

Aus einer Teighälfte mit der Metallteigkarte 8 Teilstücke abstechen und auf das mit Backpapier belegte Steamerblech legen. sie dürfen gern grösser und kleiner sein, quadratisch und dreieckig. Dann kann sich jeder seine Grösse und Form aussuchen.



In den Steamer schieben und dann im Backmodus einstellen auf

- 10 Minuten 210°C/ 30% Luftfeuchtigkeit
- 25 Minuten 190°C /30% Luftfeuchtigkeit

Während dem Hochheizen gehen die Brötchen noch super auf. die Kruste wird durch den starken Dampf am Anfang leicht glänzend und besonders zart knusprig.

Die andere Teighälfte zu einem Schraubenbrot verdrehen und in den vorgeheizten Backofen einschieben. Mit einem Wasserzerstäuber ordentlich Dampf machen.

- 10 Minuten mit Dampf auf 230°C
- Tür öffnen und Dampf ablassen

- 25 Minuten bei 210°C Backen.

Das gibt mittelporiges, sehr saftige und aromatische Brötchen. Schmeckt göttlich mit schmelzender Butter und wenig Salz! Und das Schraubenbrot bleibt bis am Montag morgen knusprig.