

Brötchen

1. Lievito Madre / Weizensauerteig:

160 g Hartweizenmehl

100 g Wasser (50°C)

40 g eigene Madre)

Die Zutaten vermischen. Bei warmer Umgebungstemperatur, zum Beispiel im Ofen mit angeschalteter Lampe, **14 Stunden** abgedeckt reifen lassen. Er sollte sich verdoppelt bis verdreifacht haben im Volumen.

2. Mehlkochstück:

40 g Hartweizenmehl

200 g Wasser

Mehl und Wasser in einer Sauteuse unter beständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eindickt. In eine kleine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank abkühlen lassen. Das Kochstück kann gleichzeitig mit dem Madre angesetzt werden **und bis zum Backen im Kühlschrank lagern**

3. Hauptteig :

Madre + Mehlkochstück

100 g Wasser

80 g Hartweizenmehl

390 g Weizenmehl Typ 550

20 g Frischhefe

14 g Salz

2 EL Sonnenblumenöl

11:30 Ansatz:

Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser, TL Zucker und EL Mehl aufrühren.

11:45 Teig:

Alle Zutaten verkneten. (Mehle, Hefe, Madre + Mehlkochstück, usw.)

Den **Teig 30 Minuten ruhen lassen**.

12:15 Brötchen formen (1):

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben (Sieb).

Teig entgasen, zu rechteckiger Platte drücken

Streifen abteilen, **je 80g** Rechtecke abwiegen

4 Ecken einschlagen und zwischen den Händen rollen (rechte Handfläche bemehlen)

jeweils mit **Wirkschluss oben 15 Minuten ruhen lassen**.

12:45 Brötchen formen (2):

mit der Handkante Teiglinge teilen, zusammenlegen und rollen (länglich)

mit **Bäckerstärke** gut einpudern (flacher, grosser Teller)

jeweils mit **Wirkschluss oben** auf Bäckerleinen setzen (3 Stück nebeneinander).

Die Teiglinge **45-55 Minuten ruhen lassen**.

Den Backofen (unten tiefe Kasserole) auf **250°C Ober-Unterhitze vorheizen**.

13:45 Brötchen aufsetzen:

Teiglinge mit **Wirkschluss** nach **UNTEN** aufs Lochblech setzen und einschneiden.

Mit der Blumenspritze (nass!) besprühen.

Den **Backofen auf 240°C Ober-Unterhitze einstellen und heisses Wasser in die Kasserole giessen (VORSICHT !! DAMPF!!)**.

Das Lochblech aufs Gitter (2.Leiste von unten) stellen.

240° - 20 Minuten Dampf!! Dabei nach **15 Minuten Kasserole entfernen!**

200° - 10 Minuten (bei 2x 750g-Laib)

180° - 15 Minuten **Umluft ! 3X sprühen** für Krustenbildung.

Brötchen auf Gitter abgedeckt ausdampfen lassen (für Glanz direkt nochmals besprühen)