

BROT BACKEN

Leckere Sonntagsbrötchen ... wie vom Bäcker



Backofen vorheizen auf 250° C Ober/Unterhitze, später fallend auf 220° C

Das Rezept für 8 leckere Sonntagsbrötchen

Vorteig

- 100 g Weizenmehl Typ 550
- 65 ml lauwarmes Wasser
- 7 g frische Hefe

Hauptteig

- 230 g Weizenmehl Typ 550
- 65 g Weizenmehl Typ 1050
- 165 ml lauwarmes Wasser
- 9 g frische Hefe
- 7 g Salz
- 1 TL Honig flüssig

1. Für den Vorteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gut vermischen und dann mit den Händen ca. 5 Min. kneten. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und den Vorteig bei Zimmertemperatur 90 Min. stehen lassen
2. Für den Hauptteig die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, das heißt, die Hefe ins Wasser bröckeln und mit dem Kochlöffel umrühren. Die beiden Mehlsorten, Salz, Honig, das Hefewasser und den Vorteig in eine große Backschüssel geben und mit der Küchenmaschine oder mit den Händen in etwa 7 Min. zu einem elastischen, geschmeidigen Teig kneten. Ich arbeite ja gerne mit meinen Händen und benutze meist keine Küchenmaschine. Der Teig sollte sich zum Schluss gut vom Schüsselrand lösen.
3. Die Schüssel nun ganz leicht mit Öl einreiben, ein Zuviel an Öl mit Küchenkrepp wegnehmen oder ausreiben. Den Teig wieder hineinlegen, die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen.
4. Dann den Teig mit einer [*Teigkarte](#) in acht Stücke teilen, ca. 75 g je Teigling.
5. Die Teiglinge nacheinander zu einer Kugel formen und rund schleifen, das heißt, den Teigling auf ein Backbrett legen und mit gekrümmter Hand halten, als wenn man einen kleinen Ball locker umschließen würde. Die Fingerspitzen liegen dabei auf dem Backbrett, das nur wenig oder am besten gar nicht bemehlt wird. Nun kreisende Bewegungen ausführen, der Teigling wird unter der Hand mitgeführt und wird so zu einer gleichmäßigen Kugel. Den Teigling nun umdrehen und mit dem Handrücken eine Rille hinein drücken.
6. Dann ein Ende zum anderen Ende hin falten und fest zudrücken und zu sich hin ziehen. So entsteht die ovale Form der Brötchen. Der Schluss liegt automatisch unten
7. Nun die Teiglinge auf ein Backpapier legen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 45 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen.
8. Den Backofen mit dem Backblech auf 250° C vorheizen
9. Die Teiglinge nun mit einer Rasierklinge oder einem Tomatenmesser recht tief längs einschneiden und mit einer Blumenspritze, die auf Sprühnebel eingestellt ist, richtig gut befeuchten.
10. Die geformten Brötchen nun mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen und mit Dampf für 5 Min. backen
11. Nach 5 Min. die Backofen öffnen, den Dampf entweichen weichen lassen, und die Brötchen für 15 Min. bei 220° fertig backen

♥ Viel Spaß beim backen ♥

Mit Dampf backen

Ich stelle ein zweites Backblech in den Ofen. Wenn man keines hat, geht auch eine feuerfeste große flache Schale. Dieses Blech oder die Schale wird mit vorgeheizt. Direkt wenn ich die Brötchen in den Ofen gebe, gebe ich eine Tasse Wasser, ca. 50 ml auf das heiße Blech! Vorsicht, es entsteht sehr heißer Dampf! Aufpassen wegen Verbrennungsgefahr! So backen die Brötchen für 5 Min. bei 250 °. Nach dieser Zeit die Ofentür öffnen, um Dampf abzulassen. Mit dem noch vorhandenen Restdampf bekommen die Sonntagsbrötchen eine superschöne Kruste und werden bei 220° C fertig ausgebacken.