

SONNTAGSBRÖTCHEN

Rezept für die myChef Küchenmaschinen

Zubereitungszeit: 48 Stunden

Kochzeit: 20 Minuten

Rezept für 4 Portionen

Diese einfach herzustellenden Sonntagsbrötchen besitzen eine lockere und luftige Krume. Sie schmecken durch die beim Backen gerösteten Saaten wie Sesam und Sonnenblumenkerne leicht nussig und bilden den perfekten Begleiter für Schinken und Marmelade.



ZUTATEN

Gesamtzutaten:

- 1 kg Weizenmehl Type 700/550
- 560 g Wasser
- 22 g Salz
- 20 g Malz oder Honig
- 12 g Hefe

1. Vorteig (Poolish):

- 200 g Weizenmehl Type 700/550
- 200 g Wasser 10°C
- 2 g Hefe

2. Hauptteig:

- 402 g reifer Vorteig / Poolish
- 350 g Wasser 4°C
- 800 g Weizenmehl Type 700/550
- 22 g Salz
- 20 g Malz oder Honig
- 10 g Hefe

ZUBEREITUNG

1. 1. Vorteig: Hefe im Wasser vollständig auflösen und anschließend mit Weizenmehl klumpenfrei verrühren. Zugedeckt in einem Glas im Kühlschrank zwischenlagern und reifen lassen. Reifezeit im Kühlschrank 4°C / 12-48 Stunden (ACHTUNG: Der Vorteig (Poolish) verdoppelt sein Volumen über die gesamte Reifezeit)

2. 2. Hauptteig: Vorteig (Poolish) und Zutaten 5 Minuten langsam auf Stufe 1 Mischen. Anschließend weiter 5 Minuten auf Stufe 3 schnell kneten.
3. 3. Aufarbeitung: Den Teig nach der Teigherstellung in eine leicht geölte Teigwanne geben. Zugedeckt 20 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt stehen lassen. Anschließend wird der Teig im Kühlschrank bei 4°C für 6-18 Stunden gelagert. Dort entwickelt er das unvergleichliche Aroma. Die Zeit ist variabel und kann nach Belieben gewählt werden.
4. Vor der Formgebung den Teig aus dem Kühlschrank entnehmen und 30 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Für die Aufarbeitung den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte kippen und zu einer rechteckigen Form formen. Anschließend den Teig mit einer Spachtel in der Mitte teilen. In weiterer Folge werden gleichmäßige und Teigstücke abgestochen.
5. Teiglinge mit Wasser bestreichen und nach Wunsch mit unterschiedlichen Saaten wie Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne bestreuen. Die bestreuten Teiglinge mit Abstand auf ein Backblech setzen und zugedeckt 45 Minuten garen lassen. Gebacken werden die Sonntagsbrötchen im vorgeheizten Backrohr bei 240°C (Ober-Unterhitze) mit kräftigen Schwaden. Backzeit ca. 15-16 Minuten.