



Liebe zum Brot – Brotmeierei

Onkel Robert Brötchen

Zutaten:

1000 g Weizenmehl 550
500 ml Wasser 37 Grad warm
25 g Bio-Frischhefe
20 g Tiefensalz
15 g flüssiges Backmalz
10 g Butterschmalz



Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und 8 Minuten mit der Knetmaschine auf Stufe 1 kneten oder 10 Minuten mit der Hand. Den Teig anschließend für 60 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen. Danach über Nacht für 12 Stunden im Kühlschrank gut abgedeckt aufbewahren.

Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 18 Brötchen a 85 gr. abstechen, rundsleifen und 60 Minuten in einem Bäckerleinen aufgehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Anschließend einmal längs einschneiden und paarweise auf ein Backpapier setzen, mit Wasser besprühen und in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 20 Minuten mit Schwaden backen bis die Brötchen goldbraun sind.

Tipp: Diese Brötchen erinnern mich an meine Kindheit in der Brotbackstube meines Onkels Robert und sie schmecken einfach köstlich, haben eine schöne Porung und ganz viel Biss. Die lange Teigführung machen die Brötchen besonders bekömmlich und schmackhaft.