



## Weizen-Dinkel-Emmer-Brötchen



Vor Stockgare



Nach Stockgare



Fertige Brötchen



Krume

Hefewasser-Vorteig am besten am Vortag abends ansetzen und über Nacht warm gehen lassen (am besten in einer Gärbox). Er sollte sich mindestens verdoppelt haben. Morgens bis 1 Stunde vor dem Einsatz in den Kühlschrank stellen.

Den Weizen-Sauerteig morgens ansetzen und in der Gärbox bei 29-30 Grad ca. 4 Stunden bis zur Verdoppelung gehen lassen. Zur gleichen Zeit das Brühstück aus Altbrot und Roggenschrot mit einer Prise Salz anrösten und mit kochendem Wasser übergießen. Quellen und abkühlen lassen.

Ist der Sauerteig soweit, alle Zutaten des Hauptteiges –außer Schmand, Salz und Brühstück - in den Kessel geben und in der langsamen Stufe 5 Minuten, in der nächst höheren Stufe 5 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Zuletzt Salz und Schmand zugeben und bis zu einem guten Fenstertest kneten. Dann Brühstück kurz unterkneten. Der Teig löst sich beim Kneten komplett vom Kessel.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

10 Teiglinge a 100 g abstechen, rundformen und für 10 Minuten entspannen lassen. Dann Brötchen formen und in ein Bäckerleinen einziehen (ich lege das Bäckerleinen immer auf ein Backblech).

Backblech in einer lebensmittelechten Kunststofftüte verpackt über Nacht für ca. 12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad zur Gare stellen.


Morgens den Ofen ca. 40 Minuten vorher auf 240 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein.

Die Brötchen aus dem Kühlschrank auf ein Lochblech (bewährt hat sich ein Lochblech mit Silikonbeschichtung) geben, mit etwas Wasser besprühen und nach Belieben einschneiden.

Einschießen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und für weitere 8-10 Minuten bei 210 Grad Umluft fertig backen. Die letzten Minuten auf Sicht backen. Für einen schönen Glanz nochmal mit Wasser besprühen oder mit Milch abstreichen. Ich hatte einen Teil der Brötchen noch vor dem Backen mit Granulat (Mais-, Reisgranulat und Kartoffelflocken) dekoriert.

**Rezeptname:** Weizen-Dinkel-Emmer-Brötchen













Basisdaten:		
Weizen 550	275 g	55 %
Weizen VK	125 g	25 %
Dinkel 630	50 g	10 %
Emmer	50 g	10 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	415 g	83 %
Reissirup	10 g	2,0 %
Salz	10 g	2,0 %
Saaten, Altbrot, Schmand		



Sauerteig		Sauerteig 200 TA	
Sauerteig Mehl	125 g	Weizen VK	Ca. 4 Stunden in der Gärbox bei 29 Grad.
Sauerteig Wasser	125 g		
Anteil Versäuerung	20 %		
ASG	25 g		
Gesamt:	275 g		

Hefewasser-Vorteig			
Mehl	80 g	Weizen 550	Vorteig am Vortag ansetzen und über Nacht warm (am besten in einer Gärbox) gehen lassen. Alternativ einen Poolish mit 0,1 g Hefe ansetzen.
Hefewasser	80 g		
Vorteig Gesamt:	160 g		

Brühstück (20 g Altbrot, 20 g grober Roggenschrot)			
Saaten/Altbrot	40 g	Mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Quellen und abkühlen lassen.	
Wasser	80 g		
Gesamt:	120 g		

Hauptteig:				
Weizen 550		195 g	39 %	18,6 %
Dinkel 630		50 g	10 %	4,8 %
Emmer		50 g	10 %	4,8 %
Buttermilch		130 g	26 %	12,4 %
Sauerteig		275 g	55 %	26,2 %
Hefewasser-Vorteig		160 g	32 %	15,2 %
Salz		10 g	2,0 %	1,0 %
Reissirup		10 g	2,0 %	1,0 %
Brühstück (20 g Altbrot,		120 g	24 %	11,4 %
Roggen-ASG aus KS		30 g	6,0 %	2,9 %
Schmand		20 g	4 %	1,9 %
Gesamtgewicht:		1.050 g		100,0 %

Bearbeitungshinweise:	
Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 5 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Zuletzt Salz, Schmand und Brühstück unterkneten. Der Teig löst sich komplett von der Schüssel.
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. Formen und in Bäckerleinen einziehen.
Stückgare:	ca. 11 - 12 Stunden im Kühlschrank bei 5-6 Grad
Backen:	240 Grad mit Schwaden bei O/U-Hitze, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und weitere 8-10 Minuten bei 210 Grad Umluft fertigbacken.
Sonstige Hinweise:	Ein Teil der Brötchen wurden vor dem Backen mit Granulaten dekoriert.

Info:	
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl 500
	Gesamt Flüssigkeit 415
	183