



Auffrischbrötchen



Vor Stockgare



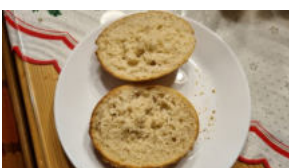
Nach Stockgare



Stückgare



Fertig



Krumen

Alle Zutaten des Hauptteiges –außer Butter und Salz - 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 Butter unterkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben und löst sich beim Kneten komplett vom Kessel.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 2,5–3 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 zu jeweils ca. 100 g abstechen, rundformen und für 10 Minuten entspannen lassen. Dann Brötchen formen und mit Schluss oben in ein Bäckerleinen einziehen (ich lege das Bäckerleinen immer auf ein Backblech).

Backblech in einer Kunststofftüte verpackt über Nacht für ca. 12 Stunden im Kühlschrank bei 6 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) mit Schluss unten geben, mit etwas Wasser besprühen und nach Belieben einschneiden oder mit Saaten bestreuen. Ich habe für einen Teil Mais-Extrudat verwendet.

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.

Leckere Brötchen aus 550er Weizenmehl und einem Teil 1050er Mehl. Triebmittel 0,8% Hefe und gemischte ASG-Reste bestehend aus LM, Weizen-ASG und Roggen-ASG.










Rezeptname: Auffrischbrötchen

Basisdaten:

Weizen 550	400 g	80 %
Weizen 1050	100 g	20 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	300 g	60 %
Agavendicksaft	10 g	2,0 %
Salz	10 g	2,0 %
Hefe	4 g	0,8 %
Evtl. noch Saaten		



Hauptteig:

Weizen 550		400 g	80 %	40,7 %
Weizen 1050		100 g	20 %	10,2 %
je 1/2 Wasser/Milch		300 g	60 %	30,5 %
Salz		10 g	2,0 %	1,0 %
Agavendicksaft		10 g	2,0 %	1,0 %
Hefe		4 g	0,8 %	0,4 %
Reste Anstellgut		150 g	30,0 %	15,2 %
Butter		10 g	2 %	1,0 %
Gesamtgewicht:		984 g		100,0 %

Alle Zutaten bis auf Butter und Salz bis zu einem guten Fenstertest auskneten. Zuletzt Butter und Salz unterkneten. Der Teig löst sich komplett vom Kessel.

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe Min, 5 Min. Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	2-3 Stunden, rund schleifen, 10 Minuten entspannen lassen und dann nach Wunsch formen.
Stückgare:	12 Stunden Kühlschrank bei 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:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	300
		160