

BROT BACKEN

Köstliche Knusperbrötchen ... einfaches Rezept ohne Kneten ♥



Backofen vorheizen auf 230° C Ober/Unterhitze, später fallend auf 210° C

Das Rezept für 8 leckere Knusperbrötchen ohne Kneten

Zutaten:

- 440 g Weizenmehl Typ 550
 - 90g Roggenmehl Typ 997
 - 360 bis 400 ml lauwarmes Wasser (jedes Mehl reagiert anders)
 - 3 g frische Hefe
 - 5 g Lievito Madre (optional)
 - 13 g Salz
1. Die Lievito Madre (wenn verwendet), die Hefe und die Hälfte des Wassers in eine Schüssel miteinander vermischen (aufschlänmen)
 2. Das Salz im restlichen Wasser auflösen
 3. Mehl und Salzwasser zum Hefewasser geben und alles rasch mit den Händen kneten, bis keine Mehlklümpchen mehr zu sehen sind

4. Eine Schale oder Schüssel nun ganz leicht mit Öl einreiben, ein Zuviel an Öl mit Küchenkrepp wegnehmen oder ausreiben. Den Teig hineinlegen, die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. und dann 1 x rundherum dehnen und falten
5. Den Teig für 24 bis 48 Stunden in den Kühlschrank stellen und während dieser Zeit noch 2 bis 3mal dehnen und falten
6. Dann den Teig mit einer Teigkarte auf einer bemehlten Arbeitsfläche in acht Stücke teilen, ca. 100 g je Teigling.
7. 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.
8. Nun die Teiglinge auf ein gefettetes Backblech legen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.
9. Den Backofen auf 230° C vorheizen
10. Die Teiglinge nun mit einem Bäckermesser, einer Rasierklinge oder einem Tomatenmesser längs im 45° Winkel einschneiden
11. Die Brötchen nun mit Dampf für 15 Min. backen. Dabei kannst ein Backblech verkehrt herum in die oberste Schiene des Backofens schieben. Die Brötchen bekommen so etwas mehr Dampf
12. Nach 15 Min. die Backofentür öffnen, den Dampf entweichen lassen und das obere Blech herausnehmen. Die Brötchen für weitere 10-15 Min. bei 210° fertig backen und dann auskühlen lassen

♥ Viel Spaß beim backen ♥