

Elsässer Brötchen (halb-und-halb)



Herrlich knusprige Weizen/Dinkel-Brötchen mit weicher Krume.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Vorteig

150 g Weizenmehl Typ 405
150 g Dinkelmehl Typ 1050
1 g frische Hefe
330 g Wasser

Für den Hauptteig

Vorteig

350 g Weizenmehl Typ 405
350 g Dinkelmehl Typ 1050
15 g frische Hefe
20 g Salz
350 g Wasser

Außerdem

etwas Weizenmehl zum Arbeiten

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Vorteig zu einem klumpenfreien Teig verkneten und bei Zimmertemperatur abgedeckt 24 Stunden ruhen lassen.
2. Nach der Ruhezeit den Vorteig mit den Zutaten für den Hauptteig in eine Schüssel geben. Mit der Küchenmaschine erst 8 Minuten auf Stufe 1, anschließend 12 Minuten auf Stufe 2 verkneten. Der Teig sollte sich oben vom Schüsselrand lösen und sich mit zwei Fingern dünn auseinanderziehen lassen, ohne zu reißen (Fenstertest).
3. Den Teig in eine mit Öl ausgestrichene Schüssel geben, abdecken und weitere 100 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, dabei nach 30 Minuten einmal in der Schüssel dehnen und falten. Alternativ nach dem Falten über Nacht im Kühlschrank gehenlassen und am nächsten Morgen 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehenlassen, bevor der Teig weiterverarbeitet wird.
4. Den Teig auf eine großzügig mit Mehl bestreute Arbeitsfläche geben und 12 Teigportionen von je ca. 150 g abstechen. Die Teiglinge vorsichtig etwas plattdrücken, die Mitte mit Mehl bestreuen und die Ränder jeweils von oben und unten zur Mitte einschlagen. Mit dem Schluss nach unten auf einem Bäckerleinen (oder Geschirrhandtuch) geben. Weitere 30 Minuten gehen lassen.
5. Inzwischen den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze inklusive eines Backblechs

vorheizen.

6. Das heiße Backblech mit Backpapier belegen (optional) und die Hälfte der Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf das Blech legen und in den Ofen schieben. Eine feuerfeste Schale mit kaltem Wasser zur Dampferzeugung mit unten in den Backofen stellen.
7. 10 Minuten bei 250°C backen, danach die Ofentür öffnen um den Dampf entweichen zu lassen. Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 12-15 Minuten fertig backen.
8. Gesamte Backzeit pro Backblech ca. 25 Minuten.
9. Für die restlichen Teiglinge, den Backvorgang wiederholen.
10. Die fertigen Brötchen auf einem Rost abkühlen lassen.