



Holzfäller-Brötchen

Vorteig:

250 g Weizenmehl Type 550
250 g Trinkwasser (30°C) // 300 g bei Trockenferment
25 g BackNatur Ferment

525 g Vorteig

Zuerst wird das BackNatur Ferment mit dem warmen Wasser gut aufgelöst. Danach wird die Flüssigkeit mit dem Mehl ungefähr 2 Minuten gemischt und bei einer Temperatur von 25-27°C für 9-12 Stunden stehen gelassen. Die Schüssel muss hierbei luftdicht (Deckel, Folie, Kunststoffbeutel) abgedeckt werden, damit die sich kein getrockneter Rand bildet, der dann infolge den Gärprozess negativ beeinflusst.

ACHTUNG:

Der Vorteig mit BackNatur Trockenferment aktiv muss 24 Stunden zum gären stehen.

Quellstück:

37 g Weizenvollkornschrot
37 g Roggenvollkornschrot
125 g Haferflocken
50 g Gerstenvollkornschrot
250 g Trinkwasser (30°C)
5 g Meersalz

500 g Quellstück

Das Quellstück kann man mit dem Vorteig gleichzeitig ansetzen. Hierzu werden die einzelnen Zutaten kurz vermengt und dann luftdicht abgedeckt. Danach kann man das Quellstück 12 Stunden quellen lassen.

Teigbereitung:

525 g Vorteig
500 g Quellstück
500 g Weizenmehl Type 550
21 g Meersalz
12 g Zucker
12 g Rübensirup
25 g Olivenöl
125 g Buttermilch, lauwarm
3 g Anis
3 g Fenchel
3 g Kümmel

1758 g Teig

Der Hauptteig wird bereitet, indem man sämtliche Zutaten abwägt und danach 10-12 Minuten intensiv knetet. Mit der Kleberprobe kann man feststellen, ob sich der Kleber gut ausgebildet hat. Danach kann man den Teig für 60-90 Minuten in der Backschüssel, luftdicht abgedeckt bei 28-30°C weiter gären lassen.

Aufarbeitung:

Nachdem der Teigling nach der Gare gut gelockert ist, kann man ihn mit einer Teigkarte auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Danach kann man 100 g schwere Teiglinge abwägen und auf der bemehlten Arbeitsfläche verteilen. Nach dem abwägen werden die einzelnen Teiglinge kurz rundgewirkt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Backblech gelegt.

Wenn man möchte, kann man die Brötchenteiglinge mit Haferflocken dekorieren, indem man diese zuvor mit etwas Wasser abstreicht (damit die Haferflocken haften bleiben) und die Haferflocken dann darauf streut. Danach werden die Brötchen mit einer Kunststofftüte luftdicht abgedeckt.

Endgare:

Die Brötchen werden für 60-90 Minuten bei 28-30°C weiter gegart.

Backzeit:

Wenn die Brötchen gut gegärt sind, werden sie in dem vorgeheizten Backofen bei 220°C mit Schwadengabe für 30 Minuten gebacken. Sie sind gar, wenn die Brötchen schön braun sind und bei einer Klopfprobe hohl klingen.