

Bergbrötchen



Zutaten:

Für 9 Brötchen

- 360 g Wasser
- 0,4 g Frischhefe
- 12 g Salz
- 250 g Dinkelmehl 1050
- 200 g Weizenmehl 550
- 120 g Roggenmehl 1150
- 15 g Öl

Zubereitung:

Die Frischhefe (etwa erbsengroß) in 2 EL Wasser - von der gesamten Wassermenge abnehmen - auflösen und erst zum Schluß hinzufügen.

Das Wasser sollte lauwarm sein, keinesfalls sollte es 40° C überschreiten, sonst stirbt die Hefe ab.

Zuerst das Wasser in eine Schüssel geben, die Mehle und das Salz dazu geben. Verkneten, und wenn der Teig beginnt sich zu festigen, das Öl und das Hefewasser dazugeben. Alles gut verkneten, bis sich ein klumpenfreier, gleichmäßiger Teig gebildet hat.

Den Teig in einer verschließbaren Schüssel insgesamt etwa 22 Stunden bei Zimmertemperatur (18-20°C) gehen lassen.

Nach 7-8 Stunden den Teig > **ziehen und falten** < (so geht's), dabei etwa ein Drittel der Masse hochziehen und auf das zweite Drittel falten und mit dem letzten Drittel ebenso verfahren.

Den Vorgang nach 7-8 Stunden wiederholen.

Nach der Standzeit sollte sich der Teig etwa verdreifacht haben, mindestens aber verdoppelt.

Standzeit insgesamt 20 - 24 Stunden - das hängt von der Entwicklung des Teiges ab.

Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und mit der Teigkarte in 9 gleiche Stücke teilen.

Jedes Teigstück etwas auseinander ziehen, falten und rund schleifen. Wenn Ihr es noch nicht kennt, könnt Ihr hier sehen, wie es geht > **falten und schleifen**.

Die Teiglinge nacheinander, mit der eingeschlagenen Seite nach unten, auf ein bemehltes Geschirrtuch setzen. Mit einem zweiten Geschirrtuch abgedeckt nochmals eine Stunde gehen lassen.

Ofen vorheizen bei Ober-/Unterhitze auf 230° C. Ein Blech mit höherem Rand und ein weitere Blech zum Abdecken gleich mit aufheizen.

Ein Stück Backpapier mit Mehl bestäuben, nach der Gare die Teiglinge mit der glatten Seite nach unten darauf setzen.

Die Bleche aus dem Ofen nehmen, auf das niedrigere die Teiglinge mit dem Papier legen und mit dem höheren Backblech abgedeckt wieder in den Ofen schieben. Dadurch werden die Brötchen schön kross.

15 Minuten backen, dann das obere Blech abnehmen und weitere 7-10 Minuten backen. (Alle Öfen sind leider nicht gleich, daher nur eine vage Zeitangabe)

Um festzustellen, ob sie fertig sind, dreht man ein Brötchen um und klopft darauf, wenn es hohl klingt sind sie fertig.

Auf einem Rost auskühlen lassen.

Guten Appetit! 😊