



Sandwich-Brötli

Aus dem festen Teig mit eher wenig Wasser und einem Anteil Dinkelvollkornmehl werden Brötchen mit einer kleinporigen, aber nicht allzu feinen und leicht elastischen Krumme, die sich sehr gut bestreichen lässt. Mit dem Vorteig und langer Reifung des Hauptteiges kommt der Teig mit sehr wenig Hefe aus und entwickelt ein mildes und sehr feines Aroma.

Zutaten

Vorteig:

70g Weissmehl
50g Wasser lauwarm
1g Frischhefe

Hauptteig:

120g Vorteig
200g Weissmehl
100g Dinkelvollkorn
170g Wasser
4g Frischhefe
8g Salz

Zubereitung

Zutaten für den Vorteig miteinander verkneten, dabei die Hefe etwas zerbröseln. Abgedeckt bei Raumtemperatur 12 bis 14 Stunden reifen lassen. Er geht dabei um das 2-3 fache auf.

Vorteig und alle Zutaten für den Hauptteig mit der Maschine 5 Minuten zuerst auf langsamer Stufe verkneten, danach 2 Minuten auf mittlerer Stufe weiterkneten. Der Teig sollte sich glatt und kaum noch klebrig anfühlen.

Teig bei Raumtemperatur abgedeckt 3 Stunden reifen lassen, dabei nach einer und zwei Stunden je einmal falten.

Teig mindestens 12 Stunden bis maximal 36 Stunden abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in vier Stücke teilen und auf einer leicht bemehlten Unterlage zu länglichen Laiben formen. Eine Stunde ruhen lassen.

Ofen mit Backstein und einem Wassergefäß auf 250° vorheizen.

Teiglinge auf den Backstein hieven und mit einer Rasierklinge längs einschneiden. Damit der Teig dabei nicht aufreisst, macht man das am besten mit einem schwungvollen Schnitt.

Auf der untersten Rille in den Ofen einschieben und einen "Gutsch" Wasser auf den Ofenboden kippen. Nach 10 Minuten Wassergefäß aus dem Ofen nehmen, Temperatur auf 220° reduzieren und 12 bis 14 Minuten fertigbacken.



Teig geknetet



Teig nach 3 Stunden Reifung



Teig nach 30 Stunden Reifung im Kühlschrank



