



Tigerbrötchen - Knuspersemmeln

Ein Brötchen, das es im wahrsten Sinne in und auf sich hat. Der Teig wird mit Pate fermentée gezogen und die Brötchen erhalten einen Überzug aus einem dünnen Teig aus Reismehl. Das macht sie äusserst knusprig, bei einer weichen und flauschigen Krumme.

Pate fermentée ist ein Vorteig mit sehr wenig Hefe, der bis zu mehreren Tagen im Kühlschrank reift. Er entwickelt dabei auch Triebkraft, aber vor allem ein spezielles, volles Aroma. Dem Teig wird nicht einfach Frischhefe zugegeben, sondern die Hefen haben Zeit sich im Teig zu vermehren, das wirkt sich positiv auf den Geschmack aus.

Die Brötchen werden nach dem Formen mit einem dickflüssigen Reisteig eingepinselt, dieser wird beim Backen schon fast gefährlich knusprig.

Zutaten

Pate fermentée:

80g Weissmehl
80g Wasser
1g Frischhefe
1g Salz

Hauptteig:

160g Pate fermentée
300g Zopfmehl
100g Wasser
40g Milch
35g Butter
10g Frischhefe
10g Zucker

8g Salz
30g Wasser²

Überzug:

50g Reismehl
50g Wasser
1g Hefe
1g Salz

Zubereitung

Pate fermentée:

Zutaten vermischen und 2 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Danach abgedeckt für 3-5 Tage in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig:

Alle Zutaten bis und mit Zucker vermischen und ca. 2 Minuten auf langsamer Stufe kneten. 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Salz im Wasser² auflösen und zum Teig geben. Auf langsamer Stufe ca. 14 Minuten kneten. Der Teig wird durch die erneute Wasserzugabe zuerst breiig und dann nach und nach wieder fester bis er sich ganz von der Schüsselwand löst. Danach für eine Minute auf der mittleren Stufe kneten. Der Teig sollte sich danach weich, aber kaum klebrig anfühlen.

Während der Teig knetet, Zutaten für den Reisüberzug vermischen. Es sollte ein dicklicher, streichfähiger Brei entstehen. Ruhen lassen.

Teig auf eine leicht bemehlte Unterlage geben und mit einem Tuch abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Teig ausziehen und falten: Teig von zwei Seiten her zur Mitte falten, danach die Seiten ebenfalls zur Mitte falten, fast so, wie man ein Frotteetuch zusammenlegt. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Mit dem Teigspachtel 8 Stücke abstechen und rundwirken. Dazu die Teiglinge etwas flach drücken und die Ränder ringsum zu Mitte einschlagen (etwa 6-8 mal). Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf die bemehlte Unterlage legen und dick mit dem Reisteig bestreichen. 1 1/2 Stunden gehen lassen. Nach einer Stunde nochmals mit Reisteig betreiben.

Ofen mit Backstein und Wassergefäß auf 250° vorheizen.

20 Minuten auf der untersten Rille backen. Zu Beginn einen Dampfstoß geben (etwas Wasser auf den Ofenboden kippen). Nach 10 Minuten Wassergefäß entfernen und den Ofen kurz entlüften. Weitere 10 Minuten backen.



Pate fermentée, Zopfmehl, Reismehl



Teig geknetet



Teig falten



Gereifter Teig





"Vegiburger"