

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „griven“ vom 1. Mai 2022, 23:04

Ist ein einfaches Rezept Du brauchst:

- 35g aktiven Sauerteig (letzte Auffrischung nicht länger als 48H her)
- 10g Olivenöl (alternativ geht aber auch jedes andere Pflanzenöl)
- 4,5g Salz
- 40g Roggenmehl Typ 997 oder 815 (Hell oder Dunkel was Du hast)
- 190g Weizenmehl Typ 550
- 140g warmes Wasser (35-38 Grad)

Alle Zutaten bis auf das Wasser in die Küchenmaschine geben (alternativ auf die Arbeitsfläche wenn Du von Hand kneten möchtest) vom Wasser kommen zunächst nur 2/3 der gesamten Menge hinzu der Rest dann bei Bedarf. Der Teig wird 2-3 Minuten auf niedriger Stufe gemischt und anschließend auf mittlerer Stufe 10-15 Minuten aus geknetet. Es sollte ein weicher aber nicht klebriger Teig dabei herauskommen (Daher Wasser nicht komplett rein sondern bei Bedarf hinzugeben wenn der Teig zu fest sein sollte). Wenn der Teig fertig geknetet ist kommt er in ein flaches Gefäß und wird abgedeckt 10-12 Stunden bei Zimmertemperatur gehen gelassen (lässt sich also super am Abend vorher vorbereiten das ganze). Während der 10-12 Stunden den Teig 2 -3 mal dehnen und falten (von jeder Seite in die Mitte ziehen und drüber falten). Nach der Gehzeit den Teig in 4-5 gleich große Portionen teilen und Rundwirken (zu einer Kugel formen). Die Kugeln mit Roggenmehl bestäuben (Sieb nehmen) und in der Hand nochmal Rundformen wobei die Kugel sich dann unten nicht schließen sollen. Die Kugeln mit der nun offenen Seite nach unten auf ein gut bemehltes Trockentuch legen und nochmal 2 Stunden (ca.) aufgehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 230 Grad Ober/Unterhitze vorheizen (Backblech sollte im unteren Drittel im Ofen sein und mit vorheizen zudem solltest Du eine feuerfeste Schale mit Wasser unten im Ofen haben um Dampf zu erzeugen je mehr Dampf umso besser). Nach den zwei Stunden die Teiglinge in den Ofen geben mit der offenen Seite nach oben und mit viel Dampf für 15 Minuten anbacken. Nach den 15 Minuten die Temperatur auf 200 Grad runtergehen und nochmal ca. 20 Minuten knusprig fertig backen.

Dampf ist hierbei sehr wichtig da der Dampf dafür sorgt das die Kruste dünn bleibt (bei zu wenig Dampf beißt Du Dir die Zähne an den Dingern aus weil sich eine sehr dicke, kräftige Kruste bildet). Ich backe die Brötchen auf einem Brotbackstein und habe eine alte Kastenform gefüllt mit Lavasteinen im Ofen auf die heißes Wasser gieße wenn ich die Teiglinge in den Ofen gebe (aufpassen sonst verbrüht man sich ratzfatz die Flossen)...