



Brötchen selber backen - ohne kneten

Zutaten für 9 Brötchen

- 500 g Dinkelmehl Typ 630 oder Weizenmehl Typ 550 (405 geht notfalls auch)
- 300 g kaltes Wasser
- 20 g Olivenöl oder (Sonnenblumenkernöl, Rapsöl)
- 10 g Salz
- 1 g frische Hefe oder 0,5 g trockene Hefe

Zutaten für 15 Brötchen

- 835 g Dinkelmehl Typ 630 oder Weizenmehl Typ 550 (405 geht notfalls auch)
- 500 g kaltes Wasser
- 34 g Olivenöl oder (Sonnenblumenkernöl, Rapsöl)
- 15 g Salz
- 1,5 g frische Hefe oder 0,8 g trockene Hefe



Zubereitung

Schritt 01

Die Hefe in dem Wasser auflösen. Das Öl zugeben.

Schritt 02

Salz mit dem Mehl vermischen und in die Flüssigkeit geben.

Schritt 03

Alles so lange verrühren, bis alles Mehl gebunden ist. Dann den Teig luftdicht abdecken und über Nacht bei Zimmertemperatur gehen lassen. (8-10 Stunden)

Schritt 04

Am Morgen formen wir die Brötchen, 9 Stück á 90 g. Dazu am besten nochmal das Video anschauen. Diese lassen wir abgedeckt mit einem Tuch nochmals 45 Minuten gehen. In der Zeit heizen wir den Ofen auf 250 C° Ober-/Unterhitze vor. In den Boden des Ofens stellen wir ein feuerfestes Blech oder eine Pfanne. In diese gießen wir eine halbe Tasse heißes Wasser, wenn wir die Brötchen in den Ofen geben (Vorsicht bei Porzellan- oder Glasgefäßen, die können platzen).

Schritt 05

Sind die Brötchen gegangen, schneiden wir sie mit einem scharfen Messer ein und besprühen sie mit Wasser. Einpinseln oder mit einer feuchten Hand befeuchten geht auch.

Schritt 06

Dann ab in den Ofen in die mittlere Schiene, heißes Wasser in das Blech im Boden, Tür schnell zu und etwa 20 Minuten backen oder bis sie schön goldgelb sind.

Quelle:

<https://www.thomas-kocht.de/rezepte/broetchen-selber-backen/>