

FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN MIT SAUERTEIG

FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN MIT SAUERTEIG

Bei den Frühstücksbrötchen bin ich ja immer noch auf der Suche nach dem einen ultimativen Rezept. Die Samstagsbrötchen sind schon verdammt gut - aber ich wollte hier mal mit Sauerteig experimentieren. Lecker sind sie geworden, luftig auch - für meinen Geschmack hätten sie nur noch einen Tick fluffiger sein dürfen. Trotzdem will ich sie euch nicht vorenthalten. Da trifft es sich doch gut, dass die liebe Zorra heute den 10. Geburtstag von ihrem Sauerteigi feiert! 10 Jahre, einfach unglaublich - da gratuliere ich mit meinem gerade mal 1 jährigen Zögling ganz herzlich und schicke eine Runde Frühstücksbrötchen mit Sauerteig zu ihr rüber!



Zutaten für 8 Brötchen:

Vorteig:

30g Sauerteig

100g Dinkelvollkornmehl

100g Wasser

Hauptteig:

130g Dinkelvollkorn

280g Dinkelmehl, Typ 630

20g Rapsöl

6g frische Hefe

15g Salz

150g Milch

110g Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Vorteig verrühren und über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen. Am nächsten Morgen sollte er ordentlich blubbern.



Den Vorteig und alle Zutaten für den Hauptteig in die Küchenmaschine geben und 5 Minuten langsam und dann 10 Minuten schnell verkneten bis ein weicher, leicht klebriger Teig entsteht.



Den Teig zwei Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen und dann für 18 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag den Teig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche einige Male falten und in acht Stücke teilen. In die Länge ziehen und zu kleinen Päckchen einschlagen. Nochmal 30 Minuten gehen lassen.



Den Ofen samt Backblech mit Schwaden auf 220°C vorheizen. Die Brötchen auf das heiße Blech geben und 10 Minuten backen. Dann einmal den Dampf ablassen und die Hitze auf 180°C reduzieren. Weitere 10 Minuten backen und dabei die letzten 2 Minuten die Ofentür ankippen.



Die Brötchen abkühlen lassen und noch warm zum Frühstück verputzen. Die restlichen Frühstücksbrötchen mit Sauerteig kann man super einfrieren.

Aufstehen - die Brötchen sind fertig!



Und natürlich gehören zu so einer Sauerteig Party auch Gäste - wenn ihr sehen wollt was die anderen gebacken habt werft doch mal einen Blick auf die Blogs:

1x umrühren bitte aka Kochtopf - [Geburtstagsparty für Sauerteigi](#) - [alles Gute zum 10. Geburtstag!](#)

Brotbackliebeundmehr - [kerniges Karottenbrot](#)

Prostmahlzeit - [Superknusperbrot](#)

From-Snuggs-Kitchen - [Grießbrot](#)

Magentratzerl - [Mischbrot mit Cidre](#)

Chili und Chiabatta - Sellerie-Sesam-Brot

Brotwein - Rustikales Bauernbrot mit Sauerteig

Anna Antonia - Sonnenblumen-Toast

Mehlstaub und Ofenduft - Bomboloni

Stephis Köstlichkeiten - Violettes Süßkartoffel-Buttermilch-Brot

Eigebroetlis' Allerlei - Geburtstagsbrot aus drei Körnern