

MEHRKORN-BRÖTCHEN

MEHRKORN-BRÖTCHEN

Diese Mehrkorn-Brötchen gab es bereits im Sommer und als ich sie gerade nochmal backen wollte habe ich überrascht festgestellt, dass ich das Rezept noch garnicht mit euch geteilt habe. Gut, dass ich bei Brot und Brötchen immer sofort die Zutatenliste aufschreibe - so ist das Rezept nicht verloren sondern schlummert noch munter fröhlich als Entwurf in meiner Liste. Die Brötchen sind nämlich ziemlich lecker, im Prinzip ein Mix aus dem Körner-Baguette und den Samstagsbrötchen!



Zutaten für 8 Mehrkorn-Brötchen:

Quellstück:

40g Haferflocken

30g Kürbiskerne

30g Sonnenblumenkerne

30g Leinsamen

50g Hartweizengries

6g Salz

160g Wasser

Für den Hauptteig:

Quellstück

50g Dinkelvollkornmehl

100g Dinkelmehl

150g Weizenmehl, Typ 1050

50g Wasser

100g Milch

6g frische Hefe

10g Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten für das Quellstück in eine Schüssel geben und 6 Stunden abgedeckt im Kühlschrank quellen lassen.

Dann die Zutaten für den Hauptteig zufügen und alles mindestens 8 Minuten auf kleiner Stufe in der Küchenmaschine verkneten. Es entsteht ein recht klebriger, weicher Teig. Den Teig abgedeckt für 12-14 Stunden zurück in den Kühlschrank stellen.



Der Teig hat sein Volumen vergrößert und kann weiter verarbeitet werden.

Dafür teile ich ihn in 8 Portionen die ich mehr oder weniger rund forme und kurz in etwas Mehl wende.



Die Mehrkorn-Brötchen wollen für 25 Minuten in den Backofen - den Ofen mit Dampf auf 230°C vorheizen und die Brötchen hinein schieben. Nach 10 Minuten reduziere ich die Temperatur auf 210°C und für die letzten 5 Minuten auf 180°C mit angeklappter Ofentür.

Etwas abkühlen lassen, aber noch warm auf den Frühstückstisch stellen.

Einfach wunderbar!

