

Landbrötchen 07.04.2025



Landbrötchen 2.0

Frei nach dem Rezept von Tanja Pensel, Brot und Brötchen selber backen.

Vorteig: 100 g Wasser lauwarm, 100 g Weizenmehl 550, 5 g frische Hefe, 5 g Honig, 2 **Std.** bei RT gehen lassen.

Hauptteig:

Vorteig,

75 g Wasser, darin auflösen:

10 g Honig

5 gr frische Hefe

15 g weiche Butter

135 g Buttermilch

28 g Kartoffelpüreepulver

75 g Weizenmehl 550

60 g Weizenvollkornmehl

172 g Dinkelmehl 630

10 g Salz

Zum Dekorieren: Sesam, Mohn

Alle Zutaten mit dem Handrührgerät kneten, danach durchfalten. Den Teig in die leicht eingölte Schüssel geben.

Stockgare: 1 ¼ Stunden.

Stückgare: Brötchen formen und schleifen, nach Wunsch dekorieren. 45 Minuten gehen lassen.

Backen: Backofen auf 240° vorheizen, Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Oben- und Unterhitze einstellen. Backzeit 22 Min, nach 12 Min Wasser raus und auf 210° zurückdrehen.

Teiggewicht: 790 g

Teigausbeute: Mehl 435 (inkl. Kartoffelpüree), Flüssigkeit: 325 g (inkl. Butter) **TA = 175**
(Honig und Salz nicht berücksichtigt)