

Malzbier-Brötchen mit Hafer und Sesam 25.07.2023



Vorteig: 100 g Wasser lauwarm, darin 6 g Zucker und anschließend 1/3 Würfel Hefe (14 g) auflösen. 50 g Weizenmehl einrühren und die Mischung 60 Minuten gehen lassen.

Zutaten:

Vorteig

50 g Dinkelmehl
250 g Weizenmehl
100 g sanfte Haferflocken
200 g Malzbier auf Zimmertemperatur
6 g Salz
16 g Olivenöl
etwas Sesam und kernige Haferflocken um die Brötchen zu dekorieren

Vorteig ansetzen, alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten.

Stockgare: 1 ½ Stunden. Nach ¾ Stunden den Teig auf die Arbeitsfläche stürzen und mit den Händen dehnen und falten.

Stückgare: Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig (800 g) 11 Brötchen formen. Die Oberseite kurz ins Wasser tauchen und in den Sesamkernen (oder Haferflocken) wälzen. Unter einem feuchten Tuch noch eine Stunde gehen lassen.

Backen: Backofen auf 235° vorheizen, eine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Das Ofenblech in die Mitte des Backofens schieben, Oben- und Unterhitze einstellen.

Backzeit 25 Min, nach 12 Min die Schüssel Wasser raus nehmen und den Backofen auf 200° zurückdrehen.

Teigmasse: ungefähr 800 g, dazu kommt etwas Mehl für die Teigbearbeitung und Sesam/ Haferflocken für die Dekoration.

Verhältnis Mehl-Flüssigkeit = $450 / 300 = 1,5$