

Senfbrötchen 09.04.2025



8:00 Uhr Vorteig: 100 g Wasser lauwarm, 5 g Honig, 5 g frische Hefe, 100 g Weizenmehl 550

9:30 Uhr Hauptteig

Zutaten: Vorteig,

100 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl

255 g Weizenmehl 550

5 g Backmalz aktiv + 5 g Bohnenmehl (falls nicht vorhanden, die Mehlmenge um 10 g erhöhen)

230 g Buttermilch lauwarm

35 g Senf mittelscharf aus der Tube

60 g Gratinkäse (zum Beispiel Cheddar)

35 g Sonnenblumenkerne

20 g Rostzwiebeln

1,5 g Curcuma

6 g Salz

0,5 g Trockenhefe (oder 1,5 g frische Hefe)

Zum Dekorieren: Körniger Senf, Leinsamen oder Sonnenblumenkerne

Alle Zutaten mit dem Handrührgerät vermischen und kneten, danach durchfalten.

Stockgare 3 Stunden, zwischendurch einmal dehnen und falten

Stückgare: Teiglinge abstechen, Brötchen schleifen. Körniger Senf mit dem Leinsamen und etwas Wasser verrühren. Die Brötchen mit der Oberseite in die Mischung wälzen und aufs Ofenblech platzieren. Unter einem feuchten Tuch noch **1 Stunde** gehen lassen.

Backen: Backofen auf 240° vorheizen, Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Oben- und Unterhitze einstellen. Backzeit 24 Min, nach 12 Min Wasser raus und auf 210° zurückdrehen.

Teigmasse ohne Dekorierung: 965 g

Teigausbeute: Mehl 465, Flüssigkeit 365 (die 35 g Senf hinzugezählt, Käse nicht) TA=178)