Rezept

Pan-Bagnat-Brötchen

Ein Rezept von Pan-Bagnat-Brötchen, am 29.04.2024

Zutaten

	½ Würfel Hefe (20 g)
2 TL	Salz
30 g	Weizenkleber
	Fett für das Blech
650 g	Weizenmehl Type 550
50 g	Roggenmehl Type 997
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe in 300 ml warmem Wasser auflösen. 250 g Weizenmehl mit Salz in eine Schüssel geben, Hefewasser dazugießen und alles glatt verrühren. Zugedeckt 4-6 Std. gehen lassen.

2. Dann 150 ml warmes Wasser unter den Teig rühren, die übrigen 400 g Weizenmehl, das Roggenmehl und den Weizenkleber untermischen, 10 Min. kräftig kneten. Den Teig zur Kugel formen, dick mit Mehl bestreuen und zugedeckt 1 Std. gehen lassen.

3. Teig nochmals durchkneten und in acht Stücke teilen. Die Stücke auf wenig Mehl zu Kugeln rollen. Das Backblech fetten und dünn mit Mehl bestreuen, die Kugeln mit Abstand darauf setzen und mit einem leicht angefeuchteten Tuch bedecken. Etwa 1 Std. gehen lassen, bis die Kugeln doppelt so dick geworden sind.

4. Backofen auf 240° (Umluft 225°) vorheizen. Brötchen mit Wasser bestreichen und im heißen Ofen (Mitte) in 20-25 Min. mittelbraun backen, ab und zu besprühen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.