

Rezept

Malzbier-Brötchen

Ein Rezept von Malzbier-Brötchen, am 27.04.2024

Zutaten

60 g Sauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)	220 g Weizenmehl (Type 550)
15 g frische Hefe (25 g bei Sauerteig aus dem Beutel)	1 TL Fenchelsamen
1 TL Korianderkörner	1 TL Kümmelsamen
300 g Roggenmehl (Type 1150)	40 g Zuckerrübensirup
200 ml lauwarmes Malzbier	2 TL Salz

Ausserdem:

- Mehl und Öl zum Arbeiten
- Weizenkleie zum Bestreuen
- 4 Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

- Bei Verwendung von eigenem Sauerteig diesen rechtzeitig aus dem Anstellgut herstellen. Inzwischen für den Vorteig 100 g Weizenmehl mit 100 ml Wasser und einem Drittel der benötigten Hefe verrühren. Vorteig ca. 24 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen und ca. 1 Std. vor der Weiterverarbeitung wieder herausnehmen.
- Fenchelsamen, Korianderkörner und Kümmelsamen in einem Mörser fein mahlen. Mit Sauerteig, Vorteig, restlichem Weizenmehl, übriger Hefe, Roggenmehl und Zuckerrübensirup in eine Rührschüssel füllen. Nach und nach das Malzbier dazugießen, dabei alles mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät (Knethaken, kleinste Stufe) verkneten. Dann ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten, Salz hinzufügen und in weiteren 2 Min. zu einem festen, leicht klebrigen Teig verkneten.
- Den Teig in einer großen, leicht geölten Plastikbox verschließen und an einem warmen Ort ca. 2 Std. gehen lassen, dabei nach ca. 1 Std. die Teigländer mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten und den Teig jeweils wieder leicht flach drücken, so dass etwas Spannung im Teig entsteht.
- Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauf in acht gleich große Stücke teilen. Alle Stücke jeweils in der hohlen Hand rund rollen, mit der Naht nach unten auf einen Bogen Backpapier setzen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 45 Min. ruhen lassen.
- Backofen auf 250° vorheizen, dabei ein Backblech (2. Schiene von unten) und ein ofenfestes Schälchen auf dem Ofenboden mit vorheizen. Teigstücke mit Wasser dünn besprühen, mit Weizenkleie bestreuen und oben mit einem scharfen Messer je zweimal 3-4 mm tief über Kreuz einschneiden.

6. Das Backpapier samt Brötchen auf das heiße Blech ziehen. Die Eiswürfel vorsichtig in das heiße Schälchen geben. Die Brötchen im heißen Ofen in ca. 30 Min. goldbraun backen, dabei nach ca. 10 Min. das Schälchen entfernen und die Temperatur auf 230° reduzieren. Die Malzbierbrtchen auf einem Rost auskühlen lassen.