



Fluffige Brötchen

Manchmal stelle ich mir vor, wie weich wohl eine Wolke sein mag.

Wenn man im Himmel die sogenannten Schäfchenwolken sieht, hat man das Gefühl, dass sie sehr weich sind.

So in etwa könnt ihr euch diese Brötchen vorstellen. Weich wie ein Wattebäuschchen.

Zutaten für 12 Stück à ca. 90 Gramm

Vorteig

100 g Weissmehl
100 ml Milch (28°)
3 g Frischhefe

Mehlkochstück

100 ml Milch
25 g Weissmehl

Hauptteig

Vorteig

Mehlkochstück

100 ml Milch

100 ml Sahne

3 g Frischhefe

400 g Weissmehl

100 g Dinkelmehl

10 g Salz

25 g weiche Butter

50 g Zucker

1 Ei

1 Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen

Zubereitung in der Knetmaschine

Die Zutaten des Vorteiges gut vermischen und während 30 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Bei mir stand er im ausgeschalteten Ofen mit eingeschaltetem Licht.

Für das Mehlkochstück die Milch und das Mehl in eine kleine Pfanne geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Es entsteht eine breiartige Konsistenz. Vom Herd nehmen und noch ca. 1 – 2 Minuten kräftigiterrühren. Masse sollte vor der Weiterverarbeitung komplett erkaltet sein.

Für die Zubereitung des Teiges alle Zutaten plus Vorteig und Mehlkochstück in die Schüssel der Knetmaschine geben und während ca. 10 Minuten kneten. Es sollte einen elastischen Teig entstehen.

Zubereitung im Thermomix

Der Vorteig und das Mehlkochstück bereite ich nicht im Thermomix zu. Geht auf die herkömmliche Art einfacher und ist besser zu reinigen.

Die Zutaten des Vorteiges gut vermischen und während 30 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Bei mir stand er im ausgeschalteten Ofen mit eingeschaltetem Licht.

Für das Mehlkochstück die Milch und das Mehl in eine kleine Pfanne geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Es entsteht eine breiartige Konsistenz. Vom Herd nehmen und noch ca. 1 – 2 Minuten kräftigiterrühren. Masse sollte vor der Weiterverarbeitung komplett erkaltet sein.

Milch, Sahne und Hefe in den Mixtopf geben. 3 Minuten/37°/Stufe 2 vermischen lassen.

Alle Zutaten inkl. Vorteig und Mehlkochstück der Reihe nach in den Mixtopf geben. Teig während 3 Minuten mit der Knetstufe verkneten lassen.

Teig in eine Schüssel geben. Ich fetete meine Schüssel leicht mit Backtrennspray aus.

Teig sollte sich verdoppeln. Dauert ca. 2-3 h. Das ist immer ein ungefährender Richtwert.

Formen

Ofen auf 250° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Meine Brötchen habe ich auf meinem Schamottestein gebacken. Wie immer stehen auch meine rostfreien Schrauben im Ofen. Diese werden mit dem Schamottestein aufgeheizt. Sobald die Brötchen eingeschoben werden, werden die Schrauben mit Wasser besprüht.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche kippen.

Teigstücke von ca. 90-95 g abstechen.

Teig entweder mit der Hand zu einem Rechteck Formen oder leicht ausrollen. Danach habe ich den Teig von allen Seiten etwas eingeschlagen und zum Schluss zu einer Rolle geformt. Siehe Bilder.



Die geformten Brötchen auf ein Backpapier legen. Zudecken und nochmals ca. 30 Minuten ruhen/gehen lassen.

Nach der Ruhezeit das Eigelb mit etwas Milch aufschlagen und die Brötchen damit bepinseln.

Brötchen in den heissen Ofen schieben. Temperatur auf 180° reduzieren. Die Schrauben mit ca. 60 ml Wasser besprühen und Ofentür sofort verschliessen.

Die Brötchen während ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen. Je nach Ofen kann die Backzeit variieren. Nach dem Backen Brötchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

