

Luftige Weizenbrötchen

Luftige Weizenbrötchen

Heute gibt es mal wieder ein Rezept für Weizenbrötchen. Diese luftigen Weizenbrötchen sind super lecker und kinderleicht in der Zubereitung. Einfach die Zutaten zu einem schönen weichen Teig verkneten, den Teig ruhen lassen und dann kann auch schon fast gebacken werden. Der Teig muss nicht zu Kugeln geschliffen werden, sondern wird mit Hilfe einer Teigkarte einfach abgestochen und aufs Blech gesetzt. Das ist super simpel und auch relativ schnell erledigt. Die fertigen Brötchen sind schön fluffig und durch ihren rustikalen Look auch hübsch anzuschauen.

Für diese Brötchen habe ich Weizenmehl Type 550 verwendet. Anstelle dessen könnt ihr aber auch Type 405, 1050 oder auch französisches Baguette Mehl T65 verwenden. Bei der Verwendung von Dinkelmehl solltet ihr auf jeden Fall ein bisschen mehr Wasser dazu geben, sonst wird der Teig zu fest. Der Teig ist sehr weich und klebrig und so soll er auch sein. Wer keine frische Hefe zu Hause hat, kann diese auch durch ein halbes Tütchen Trockenhefe ersetzen, funktioniert einwandfrei.

Super einfache Weizenbrötchen frisch aus dem Backofen

Für die Brötchen zuerst die Hefe und das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben und verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Für etwa 10 Minuten stehen lassen. Dann das Mehl und das Salz dazu geben und für 2-3 Minuten zu einem sehr weichen Teig verkneten. Den fertigen Teig abgedeckt für gute 2 Stunden ruhen lassen. Anschließend die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestreuen und den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig auch von oben mit Mehl bestreuen und mit Hilfe einer Teigkarte, in 8 gleichgroße Stücke teilen.

Die Teiglinge ebenfalls mit Hilfe einer Teigkarte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und abgedeckt für weitere 20-30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 210°C Umluft oder 230°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Dabei ein Schälchen mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und mit erhitzen. Die Brötchen nach der Ruhezeit im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten goldbraun backen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt

TOLLE BROTBÄCKFORMEN FINDET IHR HIER
