

Rustikale Weizenbrötchen

Einfache rustikale Weizenbrötchen

Frische Brötchen sind immer eine feine Sache und deshalb gibt es heute ein Rezept für super einfache, rustikale Weizenbrötchen. Diese Brötchen backen ich mit am liebsten. Sie sind super einfach in der Zubereitung und richtig lecker. Aus dem fertigen Teig könnt ihr 16 Brötchen oder 3 rustikale Baguettes backen. Baguettes bei der selben Temperatur, aber für etwa 20-25 Minuten backen.

Für diese Brötchen habe ich Weizenmehl T65 verwendet. Das ist französisches Baguette Mehl, welches ihr auch gut durch Weizenmehl Type 550 ersetzen könnt. Den Honig könnt ihr wie immer durch Zucker ersetzen, oder ganz weglassen. Statt frischer Hefe könnt ihr auch 2 Päckchen Trockenhefe nehmen.

Frische rustikale Weizenbrötchen selber machen

Für die Brötchen zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe in die Mulde bröseln. Den Honig und das Wasser dazu geben, grob verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat und für etwa 10 Minuten stehen lassen.

Das Öl und das Salz dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für 1 Stunde gehen lassen. Einmal vom Rand lösen, von allen Seiten zur Mitte hin falten und erneut 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig anschließend auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei Hälften teilen und zu zwei Strängen eindrehen. Die Stränge jeweils in 8 gleichgroße Stücke schneiden.

Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt für weitere 20-30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 240°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Brötchen im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten 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 BROTTBACKFORMEN FINDET IHR HIER
