

BRÖTCHEN MIT HEFEWASSER: KNUSPRIG & LOCKER

Posted on 12. Mai 2018



Heute habe ich für euch ein neues Rezept für Brötchen mit Hefewasser. Sie werden einfach wunderbar knusprig und haben eine herrlich lockere Krume. Genauso so, wie leckere Frühstücksbrötchen sein müssen. Sie kommen gänzlich ohne industrielle Hefe aus, was ich wirklich sehr faszinierend finde...



Dabei muss ich

zwangsläufig immer wieder daran denken, dass ich ja eigentlich gar kein Hefewasser züchten wollte und dachte, ich brauche „sowas“ nicht. Immerhin wollen meine drei anderen Sauerteige auch gepflegt und verbacken werden. Aber [Hefewasser](#) ist einfach so genial und ich bin wirklich froh, dass letztendlich doch meine Neugier gesiegt hat!

Natürlich habe ich mir für euch auch eine Variante überlegt, falls ihr kein Hefewasser habt. Obwohl ich es euch wirklich nur ans Herz legen kann, euch eins zu züchten. Es geht wirklich super einfach! Hier findet ihr noch weitere [Brötchen-Rezepte mit Hefewasser](#) und hier [Rezepte für Brot mit Hefewasser](#).

Allerdings muss ich auch hier bei diesem Rezept sagen, dass ich die Brötchen nicht morgens frisch backe, sondern nur noch aus meinem Tiefkühler nehme und kurz aufbacke. Das klappt ganz wunderbar und so kann ich sie ganz in Ruhe vorbereiten, wenn ich Zeit dazu habe. Denn das würde mir mit den Gehzeiten viel zu lange dauern bis zum Frühstück. Falls ihr ein Brötchen-Rezept sucht, bei dem ihr morgens ohne viel Aufwand ganz frische Brötchen backen könnt, kann ich euch wirklich sehr meine [Frühstücksbrötchen mit Joghurt](#) empfehlen. Diese braucht ihr nämlich morgens nur noch abstechen und sofort in den vorgeheizten Ofen schieben. Aber nun zurück zu meinen Brötchen mit Hefewasser probiert dieses Rezept unbedingt bald mal aus... Sie bedürfen zwar etwas Vorbereitung und einiges an Gehzeit, aber dafür werdet ihr mit super lockeren, aromatischen und knusprigen Brötchen belohnt!



Zutaten für die Brötchen mit Hefewasser:

Hefewasser-Poolish:

- 150g Weizenmehl Type 550
- 150g [Hefewasser](#), Rezept hier (wer kein Hefewasser hat, nimmt 1g Hefe + 150g Wasser)

Teig:

- 120g [Lievito Madre](#), aufgefrischt oder ersatzweise 5g frische Hefe
- 150g [Hefewasser](#) (wer kein Hefewasser hat, nimmt 1g Hefe + 150g Wasser)
- 150g Dinkelmehl Type 630
- 200g Weizenmehl Type 550
- ca. 50g Milch (je nach Mehl auch etwas mehr oder weniger)
- 10g Butter
- 14g Salz
- 5g Backmalz, enzymaktiv
- 10g Gerstenmalzextrakt (Sirup) oder Honig

Brötchen mit Hefewasser zubereiten:

Vorbereitungen:

1. **Poolish:** Alle Zutaten kurz miteinander vermischen.
2. Anschließend abgedeckt für 4 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
3. Danach in den Kühlschrank geben und für etwa 2–4 Tage (oder auch länger bis max. 7 Tage) reifen lassen.
4. **Lievito Madre** 4–24 Stunden vor der Teigzubereitung auffrischen.

Am Backtag:

1. Hefewasser, Poolish, Lievito Madre und Gerstenmalzsirup kurz vermischen.
2. Das Mehl hinzufügen und kurz unter kneten. Danach 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).
3. Milch, Backmalz und Honig hinzufügen, für 10–15 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit (Ich: Stufe1) auskneten. In den letzten Minuten der Knetzeit Butter, Salz und bei Bedarf noch schluckweise etwas Milch hinzufügen.
4. Den Teig abgedeckt in einer geölten Schüssel/ Teigwanne für ca. 2 Stunden an einem warmen Ort (28–30 °C) gehen lassen (Bei Zimmertemperatur verdoppelt sich die Gehzeit in etwa). Gleich zu Beginn und noch einmal nach etwa 1 Stunde falten ([stretch & fold](#)).
5. Teig danach in 8–10 Teile teilen und jeweils zu einem [runden Teigling](#) formen. 10–15 Minuten

- abgedeckt ruhen lassen.
6. Anschließend umdrehen (der Schluss ist nun oben) und ganz behutsam leicht oval auseinanderziehen und straff zu einem Zylinder aufrollen. Danach auf der Arbeitsfläche etwas länglich rollen.
 7. Ca. 90 Minuten bei Zimmertemperatur (20-22 °C) im Bäckerleinen (oder einem festen Geschirrtuch) ruhen lassen. Dazu den Stoff zwischen den Teiglingen etwas hochziehen, damit diese leicht gestützt werden.
 8. Backofen rechtzeitig auf 250 °C Ober-Unter-Hitze vorheizen, am besten gleich zusammen mit einem Backstahl oder Backblech.
 9. Teiglinge nach der Gehzeit auf einen Bogen Backpapier/ Backmatte oder auf ein (möglichst gelochtes) Backblech verteilen. Einmal zügig längs einschneiden.
 10. In den vorgeheizten Backofen geben (unterster Einschub), sofort einmal kräftig schwaden und die Temperatur auf 230 °C senken.
 11. 20-22 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Ofentür einmal weit öffnen und die Feuchtigkeit hinaus lassen.
 12. Nach dem Backen die Brötchen mit Hefewasser auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitung mit dem Thermomix®:

Vorbereitungen:

1. **Poolish:** Alle Zutaten kurz miteinander vermischen oder in den Mixtopf geben, 30 Sek./ Teigknetstufe.
2. Anschließend abgedeckt für 4 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
3. Danach in den Kühlschrank geben und für etwa 2-4 Tage (oder auch länger bis max. 7 Tage) reifen lassen.
4. **Lievito Madre** 4-24 Stunden vor der Teigzubereitung auffrischen.

Am Backtag:

1. Hefewasser, Poolish, Lievito Madre und Gerstenmalzsirup in den Mixtopf geben, 2 Min. / Stufe 2.
2. Mehl hinzufügen, 1 Min./ Teigknetstufe. Danach 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).
3. Milch, Backmalz und Honig hinzufügen 5 Min./ Teigknetstufe. In der letzten Minuten Butter, Salz und bei Bedarf noch schluckweise etwas Milch durch die Deckelöffnung hinzufügen.
4. Den Teig abgedeckt in einer geölten Schüssel/ Teigwanne für ca. 2 Stunden an einem warmen Ort (28-30 °C) gehen lassen (Bei Zimmertemperatur verdoppelt sich die Gehzeit in etwa). Gleich zu Beginn und noch einmal nach etwa 1 Stunde falten (stretch & fold).

5. Teig danach in 8–10 Teile teilen und jeweils zu einem runden Teigling formen. 10-15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
6. Anschließend umdrehen (der Schluss ist nun oben) diese ganz behutsam leicht oval auseinanderziehen und straff zu einem Zylinder aufrollen. Danach auf der Arbeitsfläche etwas länglich rollen.
7. Ca. 90 Minuten bei Zimmertemperatur (20-22 °C) im Bäckerleinen (oder einem festen Geschirrtuch) ruhen lassen. Dazu den Stoff zwischen den Teiglingen etwas hochziehen, damit diese leicht gestützt werden.
8. Backofen rechtzeitig auf 250 °C Ober-Unter-Hitze vorheizen, am besten gleich zusammen mit einem Backstahl oder Backblech.
9. Teiglinge nach der Gehzeit auf einen Bogen Backpapier/ Backmatte oder auf ein (möglichst gelochtes) Backblech verteilen. Einmal zügig längs einschneiden.
10. In den vorgeheizten Backofen geben (unterster Einschub), sofort einmal kräftig schwaden und die Temperatur auf 230 °C senken.
11. 20-22 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Ofentür einmal weit öffnen und die Feuchtigkeit hinaus lassen.
12. Nach dem Backen die Brötchen mit Hefewasser auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



