

Mailänder Brötchen | Schnelle Brötchen mit wenig Hefe



AUTOLYSETEIG

- 500 g Mailänder Krusties Mehl (oder Weizenmehl Type 550 / Tipo 0 Orange / W700)
- 170 g Milch, 3,5% Fett
- 170 g Wasser

HAUPTTEIG

- Autolyseteig
- 3 g frische Hefe
- 10 g inaktives Malz (z.B. Barimalt Gold) (oder Honig)
- 12 g Salz
- 10 g Butter
- 20-30 g Wasser ((nur bei Bedarf!))
- optional: 1 Prise Vitamin C Pulver (oder ca. ½ TL Acerolakirsch Pulver)

AUTOLYSETEIG

1. Wasser, Milch und Mehl kurz vermischen.

(Mit Weizenmehl Type 550 o.ä. erstmal mit ca. 300 g Flüssigkeit anfangen und rantasten.)

2. Für 30-40 Minuten zur Autolyse ruhen lassen.

HAUPTTEIG

1. Hefe, Backmalz/ Honig und ggf. Vitamin C/ Acerola zum Autolyseteig hinzufügen.
2. Bei langsamer Geschwindigkeit für etwa 8-10 Minuten kneten.
3. Salz und Butter hinzufügen und für etwa 3-5 Minuten im schnellen Gang einkneten.

Dabei schluckweise je bei Bedarf noch das restliche Wasser hinzufügen (je nach Mehl und Können).

Der Fenstertest sollte erfolgreich sein. (Video hier)

(Die Knetzeit kann je nach Knetter/ Küchenmaschine leicht abweichen.)

STOCKGARE

1. Für 2,5-3 Stunden bei ca. 25-27°C zur Stockgare stellen.

Nach 45 und 90 Minuten dehnen & falten (siehe Video).

Alternativ:

Für etwa 5-6 Stunden bei Raumtemperatur (20-22°C) zur Gare stellen.

Dann nach 1 und 3 Stunden dehnen & falten.

2. Der Teig sollte sich während der Stockgare knapp verdoppelt bis verdoppelt haben.

FORMEN

1. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 9 Teiglinge abstechen.

(Ich nutze zum Aufarbeiten entweder Hartweizenmehl oder Bäckerstärke.)

2. Locker rund wirken und mit dem Schluss nach unten 10-15 Minuten entspannen lassen.

Anschließend schonend zu länglichen Teiglingen formen.

Nach Wunsch dabei an den Enden etwas stärkeren Druck ausüben und so leicht spitz formen.

3. Mit dem Schluss nach oben in ein Bäckerleinen oder Geschirrtuch legen und den Stoff zwischen den Teiglingen etwas hochziehen, damit diese leicht gestützt werden.

STÜCKGARE

1. Stückgare bei Raumtemperatur:

Für ca. 60-70 Minuten bei Raumtemperatur (20-22°C) zur Stückgare stellen.

2. Kalte Übernachtgare:

Ohne anspringen (gut eingepackt) über Nacht für 10-12 Stunden in den Kühlschrank (4-5°C) geben. (Temperatur bitte nachmessen!)

(Bei ca. 7-8°C sind es max. 8 Stunden.)

BACKEN

1. Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze (oder 210°C Heißluft/ Umluft) vorheizen, am besten zusammen mit einem Backstahl oder umgedrehten Blech.

2. Unmittelbar vor dem Backen die Teiglinge einmal längs einschneiden (Schluss unten).

Gerne die Teiglinge vor dem Einschneiden noch mit etwas Wasser einsprühen.

(Bei kalter Übernachtgare ohne vorheriges Akklimatisieren backen.)

3. Bei 230°C Ober-/Unterhitze (oder 210°C Heißluft/ Umluft) einschließen.

Für insgesamt etwa 20-22 Minuten backen, dabei sofort zu Beginn Schwaden (Wasserdampf).

Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen, um die Feuchtigkeit abzulassen und die Temperatur auf 200°C Ober-/Unterhitze (oder 180°C Heißluft/ Umluft) senken und goldbraun ausbacken.

KNETEN IM THERMOMIX:

- Autolyseteig: 1 Min./ Teigknetstufe mischen. Dabei kühltschrankkaltes Wasser verwenden.
- Hauptteig: Autolyseteig, Hefe, Malz/ Honig & ggf. Vit. C/ Acerola für 4-5 Min./ Teigknetstufe kneten.
- Danach Salz und Butter sowie ggf. schluckweise das restliche Wasser hinzufügen, 2-3 Min./ Teigknetstufe kneten.
- Teigausknetung rechtzeitig kontrollieren (Fensterstest) und lieber etappenweise weiter kneten.