LZ-Rheinland

Artikel vom 25.09.2024 · Ausgedruckt am 15.11.2026, 17:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/selbstgemachter-allrounder

Selbstgemachter Allrounder



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 8 Stück):

10 g Hefe

370 g Wasser plus 1 kleine Tasse voll für den Ofen

500 g Weizenmehl plus etwas zur Bearbeitung

10 g Salz

6 g Zucker

Außerdem: 1 EL neutrales Pflanzenöl, optional Saaten als Topping.

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und alles mit einem Holzlöffel grob vermengen. Eine große Frischhaltedose mit fest schließendem Deckel mit dem Öl einpinseln, den Teig hineingeben und mindestens 10 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei ein Blech mit aufheizen. Zwei Backmatten bereitlegen. Den Teig aus der Dose auf eine bemehlte Arbeitsplatte stürzen und mit einem Messer in acht Rechtecke schneiden. Den ersten Teigling mit einer Teigkarte oder ähnlichem vorsichtig auf die Backmatte setzen. Wer Saaten einsetzen möchte, kann die Backmatte damit bestreuen. Die jeweils gegenüberliegenden Ecken der Teigstücke mit leichtem Zug aneinander vorbei über die Mitte ziehen, um so das Brötchen zu formen. Mit den übrigen Teigstücken ebenso verfahren, dabei möglichst wenig auf den Teig einwirken, um eine schöne Krume zu erhalten. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die erste Backmatten zügig darauflegen, so dass möglichst viel Hitze erhalten bleibt. Sobald das Blech wieder im Ofen ist, die kleine Tasse kaltes Wasser (circa 50 bis 75 ml) auf den Boden des Ofens gießen und die Türe sofort schließen. Dadurch wird die Kruste der Brötchen besonders knusprig. Nach circa 20 Minuten sind die Brötchen fertig, mit der zweiten Backmatte ebenso verfahren.

Tipp: Auch andere Mehlsorten können verwendet werden.