

Rezepte

Ost - Brötchen

Ost- Brötchen zeichnen sich durch eine extrem geringe Hefemenge und eine damit verbundene sehr lange Reifezeit aus.

Dadurch erhalten sie eine schöne Porung, eine leckere Kruste sowie ein tolles Aroma.

Zutaten:

500g Mehl (550-er Weizen- oder Dinkelmehl oder gemischt)

5g Frischhefe (**wirklich!**)

10g Salz

1 Teelöffel Backmalz (alternativ)

300ml Wasser

Zubereitung:

Mehl, Salz und Backmalz gut durchmischen.

300ml Wasser mit der Hefe verrühren, kurz stehen lassen, Hefe- Wasser- Gemisch zum Teig hinzugeben, Teig gut kneten- er darf nicht kleben und die Schüssel muss sauber sein.

Teig ca. 1/2- 1 Stunde gehen lassen (anspringen lassen).

Anschließend zusammenstauchen und daraus 12 Brötchen **flach** ausformen und auf ein tiefes Blech mit Backpapier legen.

Die Brötchen mit einem sehr scharfen Messer tief einschneiden.

Das Blech mit einem flachen Blech abdecken und 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Brötchen abgedeckt ins Warme stellen und noch einmal ca. 1/2 Stunde gehen lassen.

Bei ca. 250°C etwa 10 Minuten abgedeckt anbacken, danach Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten bei 210°C braun werden lassen.

