Malzbrötchen



Zutaten

Teig:

- 500 g Weizenmehl Type 405
- 30 g Hefe
- 1 Teelöffel Honig
- 320 g Wasser
- 2 Teelöffel Salz
- 12 g Brötchenbackmittel oder
- 4 Esslöffel Kartoffelbreipulver
- 50 g Roggenmalz geröstet
- 10 g Sauerteig getrocknet (Fertigprodukt)

Zubereitung

1. Aus allen Zutaten einen glatten Teig herstellen.
2. Teig zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Teigstücke von 80 g abwiegen und zu runden Brötchen formen. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
3. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

4. Eine große Fettpfanne mit kochendem Wasser auf den Ofenboden stellen. Die Malzbrötchen mit Wasser besprühen und etwa 15-20 Minuten backen. Dabei die ersten 5 Minuten den Ofen geschlossen halten, damit der Wasserdampf nicht entweichen kann.

5. Nach dem Backen, die Brötchen aus dem Ofen nehmen, und auf ein Gitter legen. Nochmals mit Wasser besprühen, damit die Oberfläche schön glänzend wird.

Tipp:

Brötchenbackmittel, Sauerteig getrocknet und Roggenmalz geröstet kann man im Internet bestellen.

Unter www.hobbybaeckerversand.de