Bure-Vollkorn

Kernen -Brötli -langgeführt

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Kühlschrank	Stückgare	Backen
60 min	30 min	10 - 12 h	10 min	20 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Bure-Vollkorn Brötchen - langgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für ca. 15 Brötchen

- 650g Buremehl dunkel oder hell
- 100g UrDinkel- oder Weizen Vollkornmehl
- 15g Salz
- 8g Frischhefe
- 490g Wasser

Optional zum Brötli drin Wenden:

- 80g Sonnenblumenkerne
- 50g Leinsamen oder
- 130g Flittergold

Option 6h Ruhezeit im Kühlschrank

Für eine kürzere Stockgare kann dieselbe Rezeptur verwenden werden, jedoch 12g Hefe verwenden.

Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen, Hefe, Sonnenblumenkerne und Leinsamen oder Flittergold zur Mehlmischung geben und das Wasser. Zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine ca. 5 min (kleine Stufe) und 8 min (intensive Stufe). Solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.

Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und ca. 30 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.
Stockgare Kühlschrank:
Den zugedeckten Teig für 10 – 12 h in den Kühlschrank geben

Aufarbeiten und Stückgare

Teig à 70-90g portionieren und zu Brötchen formen. 10 min bei Raumtemperatur gären lassen.

Backen

Ofen Ober- und Unterhitze auf 230°C vorheizen, nach 5 Minuten Temperatur auf 210°C reduzieren.
Wenn möglich mit Dampf backen oder beim Einschiessen Eiswürfel oder Wasser auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Geheimtipp). Brötli ca. 20 min backen. Wenn es beim Klopfen auf die Unterseite das Brötli hohl klingt, ist es fertig gebacken.

Gutes Gelingen!

Tipp:

Für eine rustikale Optik die Brötchen direkt vor dem Backen mit Verschluss nach oben auf das Blech absetzen, dadurch reisst beim Backen die Oberfläche auf.