

Lindmüllerli – hell - langgeführt (Brötchen über Nacht)

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 8 -12 h
Stückgare: 0 min
Backen: 15 -20 min

Zutaten für 10 -12 Brötchen

500g Halbweissmehl/
Weissmehl
170 g Wasser
200 g Milch
12 g Salz
1 g Frisch-Hefe zerbröselt

Zur Dekoration:

Pizzadunst



Zubereitung mit Knetmaschine

Das Mehl mit dem Salz mischen, Wasser, Milch und Hefe dazu geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine ca. 5 min kneten auf kleiner Stufe und 8 min kneten auf intensiver Stufe. Den Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp).

Stockgare und Aufziehen

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 8 – 12 h bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Teig optimalerweise 2 – 3mal aufziehen.

Aufarbeiten

Teig auf eine leicht bemehlte (Empfehlung: mit Pizzadunst) Oberfläche vorsichtig auskippen. Mit dem Teigspachtel Brötchen à 70 – 90g abstechen und mit Pizzadunst oder Mehl bestreuen.

Die Brötchen ohne Stückgare direkt in den vorgeheizten Ofen geben.

Backen

Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 230°C vorheizen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und Brötchen in den Ofen geben und 15- 20 Minuten backen.

Wenn möglich mit Dampf backen oder beim Einschliessen Eiswürfel oder Wasser auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Tipp). Nach 5 Minuten Dampf ablassen – Ofentür kurz öffnen.

Gutes Gelingen!



Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

