Lindmüllerli-
Brötchen - langgeführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



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

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

lindmuehle_freizeitbackshop

Lindmüllerli- Brötchen langgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 10- 12 Brötchen

- 60g Vollkornmehl LH2
- 440g Halbweissmehl
- 12g Salz
- 1g Frischhefe
- 170g Wasser
- 170g Milch
- 60g Natur Joghurt

- 50g Sonnenblumenkerne nach Belieben

Zur Dekoration: Flittergold oder Sonnenblumenkerne zum drin Wenden

Apérolis

Mit einer Teigeinlage von ca. 15g können kleine Apéro-Stückchen gemacht werden.



Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz, Hefe und Kerne mischen. Wasser, Milch und Joghurt dazu geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine ca. 5 min mischen (kleine Stufe) und 8 min kneten (intensive Stufe). Solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.

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 (siehe Tipp).

Aufarbeiten

Teig auf eine leicht bemehlte (Empfehlung: mit Pizzadunst) Oberfläche vorsichtig auskippen. Mit dem Teigspachtel Brötchen à 70 – 90g abstechen. Brötchen benetzen und in einem Teller mit Flittergold oder Sonnenblumenkerne wenden. 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 Einschiessen Eiswürfel oder Wasser auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Tipp). Nach 5 Minuten Dampf ablassen – Ofentür kurz öffnen.

Gutes Gelingen!

Tipp: Brötchen frisch zum Zmorge oder Znacht - super schnell gemacht.