Lindmüllerli hell 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 hell - langgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 10- 12 Brötchen

- 500g Halbweiss-/ Weissmehl
- 12g Salz
- 1g Frisch-Hefe
- 170g Wasser
- 200g Vollmilch
- 10g Honig

zur Verzierung Pizzadunst

tiefgefrorene Brötchen subito zum Essen

Die fertigen Brötchen können in einem Plastiksack eingefroren werden. Die gefrorenen Brötchen in den kalten Ofen geben und bei 190°C Umluft ca. 10 - 15 min. backen
= frische, knusprige Brötchen

Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz mischen, Hefe, Wasser, Milch und Honig 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. 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.

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 Einschiessen Eiswürfel oder Wasser auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Tipp). Nach 5 Minuten Dampf ablassen – Ofentür kurz öffnen.

Gutes Gelingen!

Toll

Die frischesten Brötchen die es gibt zum Zmorge oder Znacht und noch langgeführt. Mmmh...