

Kleingebäck

Rezept für ca. 15 Brötchen

Rezept: <ul style="list-style-type: none"> • Mehl 500 g • Wasser (30 °) ca. 280 g • Hefe 20 g • Salz 10 g • Zucker 10 g • Margarine 15 g <p>(Fertigmehl verschiedener Hersteller als Mischung ist empfehlenswert)</p>	Backen: <ul style="list-style-type: none"> • stärkste Hitze zum Anbacken (die ersten 5 Min.) • danach 220 °C • insges. Ca. 18-25 Min., je nach Brötchengröße 	Schwade : <ul style="list-style-type: none"> • mit den Teiglingen in den heißen Ofen 1 Tasse Wasser hineinkippen • nach ca. 5 Min. Tür leicht mit Holzstiel offen halten (5 Min. lang, dann Tür zu)
--	--	--

Arbeitsschritte Teigherstellung

1. Abwiegen	Zutaten abwiegen. Mehl sieben	<h3 style="text-align: center;">Slow Baking</h3> <p>bedeutet, dass die Teigbereitung sich über 12 – 24 Stunden hinzieht. Dadurch kann die Feuchtigkeit die Aromastoffe im Teig besser aufschließen, der Teig wird back-,besser'.</p> <p>Änderungen zum Grundrezept: Die Hälfte der Mehlmenge (möglichst als Vollkornmehl) wird am Abend vor dem Backen mit der Hälfte der Wasser- und Hefemenge zu einem Vorteig verknetet und abgedeckt an einem warmen Ort gelagert. Am nächsten Tag kommen die restlichen Zutaten dazu und die Verarbeitung geht weiter ab Schritt 2.</p> <p>Slow Baking ist für mich ein neues Stichwort für QUALITÄT. Der harte Konkurrenzkampf unter den Bäckereien in Deutschland führt dazu, dass sich viele Bäcker wieder auf alte handwerkliche Traditionen besinnen. Die lange Teigführung, die Verwendung von Brüh- und/oder Quellstücken sind dafür kennzeichnend. Was dem guten Bäcker recht ist, kann dem glutenfreien Bäcker nur lieb sein.</p>
2. Kneten	Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten (min. 6-10 Min.)	
3. Ruhezeit	Rundgewirkten Teigling abgedeckt mit Folie 30 Min. ruhen lassen	
4. Teilen / Rundwirken	Teigling kneten , in 15 teile teilen, Teile abdecken, jeweils ein Teil rundwirken	
5. Ruhezeit	Teiglinge abgedeckt unter einer Folie mind. 15 Min ruhen lassen	
6. Formen	Die Teiglinge in die gewünschte Form bringen (mit dem Handteller jedes Teil rundwirken)	
7. Belegen	Teiglinge mit dem Pinsel anfeuchten und in verschiedene Ölsaaten (Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsaat etc.) drücken	
8. Auflegen	Die Teiglinge auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech anordnen und evtl. einritzen in Kreuzform oder 1 Schlitz	
9. Endgare	Mit Folie abgedeckt an warmem Ort mind. 20 Min. garen lassen	
10. Backen	Bis zur goldbraunen Farbe backen lassen	

GLUTENFREI – GLUTENFREI – GLUTENFREI – GLUTENFREI –
GLUTENFREI