

9. Februar 2013

Leserwunsch: Hamburgerbrötchen / Hotdog Brötchen nach Peter Reinhart

Hamburgerbrötchen standen auf meiner eigenen (gedanklichen) Nachbackliste schon länger auf den oberen Rängen. Die E-Mail eines Plötzblog-Lesers hat ihnen nun die Chance gegeben, auch tatsächlich einmal gebacken zu werden. Und das gleich nach zwei verschiedenen Rezepten.

Das erste Rezept stammt (leicht verändert) aus Peter Reinharts Buch „Artisan Breads Every Day“. Dieses Buch ist bei mir ein Regalhüter. Ich finde keinen rechten Draht dazu. Dennoch hat mich an seinem Hamburgerbrötchen-Rezept die kalte und lange Gare gereizt. Das andere Rezept (von Michel Suas) kommt in wenigen Tagen in den Blog. So viel sei aber schon verraten: Reinharts Variante ist die Geschmacklich deutlich bessere.

Hauptteig

- 355 g Weizenmehl 550
- 190 g Milch (3,5% Fett)
- 7 g Frischhefe
- 6 g Salz
- 35 g Zucker
- 35 g Pflanzenöl
- 25 g Ei (ca. 1/2 Ei)

Alle Zutaten jeweils 5 Minuten auf niedrigster und 8-10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten Teig kneten.

Den Teig für 48 Stunden bei 4-6°C im Kühlschrank lagern.

Am Backtag 8 Teiglinge abstechen, rundwirken und 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Für Hamburgerbrötchen die Teiglinge auf ca. 2,5 cm dicke flachdrücken. Für Hotdog Brötchen die Teiglinge mit einer schnellen Rollbewegung länglich zustoßen.

Die Teiglinge 2,5 Stunden bei ca. 24°C auf Backpapier abgedeckt gehen lassen.

Bei 190°C mit Dampf 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de