

Bierbrötchen (nach dem Rezept von Hans Apsel Bierbrot 3.0) 09.01.2025



9:00 Uhr Vorteig: 100 g Wasser lauwarm, 100 g Weizenvollkornmehl, 3 g frische Hefe, 5 g Honig.

10:45 Uhr Hauptteig:

Vorteig,

330 g helles Bier

7 g frische Hefe

10 g Honig

160 g Dinkelmehl 630

340 g Weizenmehl 550

5 g Backmalz

90 g Rostzwiebeln

10 g Salz

Haferflocken für die Dekoration

Alle Zutaten durchkneten. Den Teig in der Schüssel belassen, einmal durchfalten. **Stockgare 1 ½ Std.**

12:15 Uhr: Brötchen formen und schleifen. Die Oberseite ins Wasser tauchen und in die Haferflocken wälzen. Auf das mit Backpapier ausgelegtem Lochblech platzieren. **Stückgare ¾ Stunde.**

13:00 Uhr Backen: Auf 240° vorheizen, Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Oben- und Unterhitze einstellen. **Backzeit 25 Min,** nach 12 Min Wasser rausholen und auf 210° zurückdrehen.

Teiggewicht ohne Dekoration: 1155 g

Teigausbeute: Mehl 605 g, Flüssigkeit: 430 g **TA = (600+430)/600 x 100 = 171**