

Gefüllte Brötchen 17.12.2023



Das Video: <https://youtu.be/1iZrC9ukKXo> zeigt wie man gefüllte und dekorierte Brötchen erstellt.

Erst einen **Vorteig** ansetzen: In 100 g lauwarmen Wasser 8 g Zucker und 1/4 Würfel Hefe (10 g) auflösen. 50 g Weizenmehl einrühren und die Mischung 60 Minuten gehen lassen. Der soll jetzt richtig Luftblasen gebildet haben! Ich verwende gerne einen Vorteig, weil ich dann sicher sein kann, dass die Gärung gut gestartet ist.

Zutaten:

der Vorteig (also 100 g Wasser, 50 g Mehl, 8 g Zucker, Hefe)
250 g Buttermilch lauwarm
430 g Weizenmehl
70 g Dinkelvollkornmehl
5 g Salz
20 ml Öl (Olivenöl oder Rapsöl)
Etwas Mehl für die Teigbearbeitung (10 g)
Sesamsamen für die Dekoration

Für die Füllung: Gefüllte grüne Oliven in Scheibchen geschnitten, Anchovis, Blauschimmelkäse

Alle Zutaten inklusive dem Vorteig mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Den Teig noch mal von Hand gut durchfalten und zurück in die Schüssel geben.

Stockgare, 2 Stunden: Zwischendurch noch einmal mit dem Teigschaber durchfalten, dafür belasse ich den Teig in der Schüssel.

Brötchen formen: Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Nicht mehr drücken und kneten, die Luft soll drin bleiben. Mit dem Teigschaber die Menge für ein Brötchen abtrennen. Den Teigling quadratisch oder länglich ausziehen, je nach gewünschter Brötchenform. Die Füllung in die Mitte drauf legen und den Teig von den Seiten oder Ecken über die Füllung zusammenfalten und leicht festdrücken. Diese zusammengefaltete Seite nennen wir „Schluss“ und die kommt nachher

unten. Wenn man die Brötchen dekorieren möchten, taucht man die Teiglinge mit der Oberseite in eine Schüssel Wasser und wälzt sie anschließend in Sesamsamen (oder Sonnenblumenkernen etc.).

Stückgare: Die Teiglinge legen wir mit dem Schluss nach unten auf das (mit Backpapier ausgelegtem) Backblech. Zudecken mit Frischhaltefolie oder mit einem feuchten Küchentuch und noch 45 bis 60 Minuten gehen lassen.

Backen: Den Backofen auf 240° vorheizen, eine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Das Ofenblech in die Mitte des Backofens schieben, Oben- und Unterhitze einstellen. Backzeit 25 Min, nach 10 Min die Schüssel mit Wasser rausholen und den Backofen auf 200° zurückdrehen.



Die fertig geformten Teiglinge