

Rezepte von Fritz Glück

entdeckt in den Archiven von Teltomalz



Hellegold-Brötchen

Zutaten für ca. 20 Stück:

1000 g Weizenmehl
600-620 ml Wasser
50 g Hefe
20 g Speisesalz
25 g Hellegold

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit den Händen den Teig gut durchkneten, bis sich alles von der Schüssel löst, danach bedecken Sie den Teig mit einem Tuch und lassen ihn 20 Minuten bei 30 °C ruhen.



Die Teigtemperatur sollte zwischen 26-28 °C liegen, den Teig zu ca. 80 g schweren Stücken teilen. Aus den Teigstücken runde Kugeln formen. Diese Kugeln auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen. Oberseite mit einem Tuch oder einer Plastikfolie abdecken. Nach ca. 10 Minuten die Teigkugeln aufdecken, dünn mit Mehl bestäuben. Danach drücken Sie mit dem Finger in den Teigling, um das Aufplatzen des Teiges während des Backvorgangs zu sichern. Nun geben Sie die Teigstücke auf ein gefettetes Blech, dafür eignet sich hervorragend Trennfix-Spray. Anschließend decken Sie den Teigling wieder für 25 Minuten bei 30-32 °C und eine Luftfeuchte von 80 % ab.

Backen:

Die Teiglinge nach 25 Minuten Gare mit Wasser besprühen, bis die Teigstücken überall schön nass glänzen. Das Backblech sollte auch feucht sein. In den auf 240 °C vorgeheizten Backofen schieben und 17-18 Minuten Backen.

Im Heißlufttherd:

im vorgeheizten Heißlufttherd 30 °C niedriger backen als bei Unter- und Oberhitze angegeben.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

Fritz Glück

Weitere Backmischungen finden Sie unter: www.teltomalz.de