Weizenmischbrötchen (12 Stück)

Wegen der hohen Umgebungstemperaturen in Thailand empfehle ich, die Zutaten zum Teil aus dem Kühlschrank zu verwenden, um so die Teigtemperatur niedrig zu halten.

Zutaten für Vorteig

- 150 g Roggenmehl Type 1150 (aus Kühlschrank)
- 1,7 g Trockenhefe
- 150 g Wasser

Zutaten für den Hauptteig

- 270 g Wasser (aus Kühlschrank)
- 305 g Vorteig
- 500 g Weizenmehl „All Purpose“ Type 550
- 12 g Malz
- 3,3 Trockenhefe
- 12 g Salz

Zubereitung des Vorteigs

1. Roggenmehl mit Hefe vermischen
2. Wasser unterrühren
3. Vier Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen

Zubereitung des Hauptteigs

4. Vorteig und die restlichen Zutaten in Rührschüssel geben
5. Auf Stufe 1 ca. 3 Minuten vermischen
6. Auf Stufe 2 ca. 10 Minuten kneten
7. Teig in flachen Behälter geben und abdecken
8. Abgedeckt 90 Minuten gehen lassen
9. Während dieser Zeit nach 30 und 60 Minuten dehnen und falten
10. Teiglinge a' 90 g abwägen, formen und in Roggenmehl wenden
11. Auf mit gefettetem Backpapier belegtem Backschieber verteilen
12. Abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen
13. Hitzebeständige Schüssel in Backofen stellen
14. Backofen rechtzeitig auf 230° C vorheizen
15. Teiglinge einschneiden und in Backofen schieben
16. Zum Bedampfen ca. 30 ml Wasser in hitzebeständige Schüssel im Backofen gießen
17. ca. 20 Minuten bei 230° C backen
18. Brötchen auf Gitter umsetzen und abkühlen lassen