

GLÜCKS-BRÖTCHEN



Zutaten

Hauptteig

340g Wasser
3g Hefe
10g brauner Zucker
100g Weizen-Ruchmehl
400g Weizen-Weissmehl
10g Salz

Wenn der Winter so richtig in Fahrt kommt und die wärmeren Tage noch länger auf sich warten lassen, sollte man zumindest sein Geniesserherz mit kulinarischen Köstlichkeiten erwärmen lassen. Und da auch ein bisschen essbares Glück nie schaden kann, habe ich mir diese leckeren, in der Fabrikation äusserst spassigen Glücks-Brötchen für dich ausgedacht. Der Teig, mit 20% Ruchmehl hergestellt, ruht mit gerade mal 0,6% Hefe bis zu 24 Stunden im Kühlschrank. Das zahlt sich geschmacklich natürlich aus! Aber überzeug dich doch am besten selbst, und schneide dir den Weg zum Brötli-Glück! Schnipp-schnapp!

Zubereitung

Hauptteig

Tag 1, am Morgen/Vormittag: das Wasser in die Kneteschüssel geben und die Hefe darin auflösen. Jetzt den Zucker, die beiden Mehle und das Salz dazugeben und 5 Minuten auf Stufe 1 mischen. Danach 5 Minuten auf Stufe 2 weiter kneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Der Teig sollte eher feucht und klebrig sein. Gut so! Den Teig bedecken. Für beste Ergebnisse anfänglich 10-15% des Wassers zurückbehalten, so kann sich der Teig besser entwickeln und wird elastischer. Gegen Ender der Knetzeit tröpfchenweise mehr Wasser zugeben/einkneten.

Teig falten

Den Teig in den nächsten 90 Minuten mit der nassen Hand 2-mal falten. Dazwischen immer wieder gut bedecken.

Formen

Tag 2, im Verlauf des Morgens: den kalten Teig mit der Teigkarte vorsichtig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleich schwere Teigstücke teilen. Zu Kugeln formen und 10 Minuten entspannen lassen. Anschliessend längliche Laibe formen und mit beiden Händen zu Baguettes langrollen. Bei diesen Handgriffen sanft vorgehen und möglichst viel Luft im Teig behalten. Mit der Naht gegen unten und hufeisenförmig auf zwei Backpapiere verteilen und nochmals kurz gehen lassen.

Einschneiden

Die beiden ersten Hufeisen mit einer scharfen, sauberen Schere 5-mal einschneiden und alle Zipfel gegen aussen legen – und nicht wie beim Pain d’Epi üblich, abwechslungsweise nach rechts und nach links.

Backen

Die ersten zwei Glücks-Brötchen sofort im sehr gut vorgeheizten Ofen zuerst 8 Minuten bei 250° C mit Dampf backen. Nach 10 Minuten die Ofentüre öffnen, um den Dampf abzulassen. Dann weitere 10-12 Minuten bei 220° C fertig backen. In den letzten 5 Minuten die Ofentüre einen Spalt öffnen, damit sie schön knusprig werden.

Sobald die Temperatur wieder 250° erreicht hat, auch die anderen zwei Hufeisen zu Glücks-Brötchen einschneiden und backen.

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	ca. 1 Stunde	1-2 Stunden
	18-24 Stunden	1-2 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.