

A top-down photograph of several round, golden-brown Auvergnat-Brötchen resting on a circular metal wire cooling rack. The rack is placed on a rustic wooden surface. One of the rolls on the left is broken in half, revealing a soft, porous interior. The other rolls are whole, with a slightly cracked and dusted top surface. The lighting is warm, highlighting the texture of the bread and the grain of the wood.

Auvergnat-Brötchen

Zutaten

Vorteig/Poolish

125g Wasser
0,2g Frischhefe
100g Ruchmehl (Type 1050)

Hauptteig

Vorteig/Poolish
240g Wasser
10g Malz
10g Honig, flüssig
3g Frischhefe
400g Halbweissmehl (Type 812)
10g Salz



Das Bemehlen der grossen Kugeln vor dem Anbringen der Rondellen verhindert das «Ankleben» der Rondellen, sie gehen dann beim Backen schöner in die Höhe. Alternativ kannst du ca. 3mm des Rondellen-Rands vor dem Platzieren auf der grossen Kugel leicht mit Olivenöl bestreichen.

Vorteig/Poolish

Tag 1, gegen Abend: für den Vorteig das Wasser in eine Schüssel geben. Die Hefe mit einem Löffel einrühren. Das Mehl zugeben und alles gut vermischen. Bedecken und bis am nächsten Tag – während 12–18 Stunden – gären lassen. Der Poolish sollte mit vielen kleinen Bläschen durchzogen sein.

Hauptteig

Tag 2: den Poolish und alle weiteren Zutaten in der obigen Reihenfolge in die Knetschüssel geben und 10–15 Minuten auf Stufe 1 zu einem geschmeidigen Teig auskneten, der sich vollständig vom Schüsselrand löst. Den Teig bedecken und bei ca. 22 °C stehen lassen.

Falten

Den Teig in den nächsten 90 Minuten mit der nassen Hand 2-mal falten, das erste Mal nach 45 Minuten, das zweite Mal 30 Minuten später. Dazwischen immer wieder gut bedecken.

Formen

Den Teig mit der Teigkarte vorsichtig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. 11 Teigstücke à 70g und 11 Teigstücke à 10g abwägen. Alle Teigstücke fortlaufend zu Kugeln einschlagen und mit der Naht nach unten unter ein Küchentuch legen. Die kleinen Kugeln auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu Rondellen ausrollen, die ungefähr den gleichen Durchmesser haben wie die grossen Kugeln. Die Rondellen auf die gut bemehlten Kugeln legen und die Auvergnat-Brötchen nochmals 10–20 Minuten – mit einer Schüssel oder einem Plastikgefäss bedeckt – gehen lassen.

Eindrücken/Backen

Die erste Hälfte der Auvergnat-Brötchen kurz vor dem Backen mit dem Daumen in der Mitte tief eindrücken. Im sehr gut vorgeheizten Ofen zuerst 10 Minuten bei 240 °C mit Dampf backen. Danach die Ofentüre öffnen, um den Dampf abzulassen. Dann weitere 12–15 Minuten bei 220 °C fertig backen. Sobald die Temperatur wieder 240 °C erreicht hat, die zweite Hälfte der Brötchen eindrücken und backen – die, je nach Gärstadium – inzwischen kühl gelagert wurden.