

https://knusperstuebchen.net



So wird’s gemacht:

Für den Teig Hefe, Wasser und Honig in eine Schale geben und gut verrühren. Anschließend Mehl und Salz hinzugeben und mit einem Holzlöffel verrühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der Teig ist sehr klebrig, das soll so! Eine kleine Schale mit Wasser vorbereiten und die Finger immer wieder nass machen, den Teig mit den nassen Händen von dem Schüsselrand lösen und mit etwas Wasser bedecken. Abdecken und 180 Minuten ruhen lassen.

Für die Über-Nacht-Methode reichen 60 Minuten, dann gut abdecken und im Kühlschrank etwa 8-10 Stunden ruhen lassen.

Den Backofen auf 250 °C Umluft vorheizen. In den Backofen eine kleine Ofenform mit etwas Wasser geben, das verdampfen soll.

Die Arbeitsfläche sehr gut bemehlen und den Teig auf das Mehl geben. Den Teig auch auf der Oberseite leicht bemehlen. Die Hände wieder nass machen und den sehr klebrigen Teig mit den nassen Händen zu einem langen Strang ein- und auseinanderdrehen. Diesen Strang in acht Teile teilen. Das Baguetteblech leicht bemehlen. Die Hände nochmal nass machen und die Teile mit minimalem Abstand auf das Baguetteblech geben. Brötchen 20 Minuten ruhen lassen.

Den heißen Backofen vorsichtig öffnen und die Brötchen 12-18 Minuten goldbraun backen. Gegen ein Brötchen klopfen, wenn es hohl klingt, ist es fertig. Leicht abkühlen lassen und vom Blech lösen.

Alternativ kann auch ein normales Blech verwendet werden, dann werden die Brötchen aber ggf. flacher.

Einkaufsliste:

8 Brötchen

1 Baguetteblech

1 Pck. Trockenhefe oder 20 g frische Hefe (Bei Über Nacht reichen 2/3 der Hefe)

330 ml lauwarmes Wasser

1 EL Honig

420 g Weizenmehl (Type 550)

½ TL Salz

Baguette Brötchen ohne Kneten