

Brötchen nach Stephan Rathmann Jaehnichens Methode (auch zum Fertigbacken)



Rezept und Fotos von Stephan Rathmann Jaehnichen

Menge: ca. 70 Stück

Zutaten:

Für den Vorteig:

600 g Weizenmehl, Typ 1050

1050 ml Wasser, warm aber nicht heiß

1 Würfel Frischhefe und

1 Tüte Trockenhefe

Für den Hauptteig

1400 g Weizenmehl, Typ 550

40 g Salz

200g Schweineschmalz oder Gänseschmalz (es geht auch Kräuterschmalz, wenss zum Grillen sein soll, darf es auch Bratenschmalz sein)

2 TL Zucker

Zubereitung:

Aus genannten Zutaten einen Vorteig herstellen und ca. 30 Min.

stehen lassen.

Restliche Zutaten zum Vorteig geben und alles gut zu einem homogenen Teig verkneten, Knetzeit ca. 10 Min.

Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen (Stockgare), anschließend noch mal kurz kneten und in 9 -10 Portionen teilen (ca. 90 g/Stück), rund schleifen. Danach abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen (Zwischengare), anschließend Teiglinge nach Wunsch formen oder mittels eines Stempels eindrücken oder mit messer tief einschneiden kurz mit blumenspritze anfeuchten/besprühen und ca. 30-40 Min. gehen lassen (Stückgare)

Backen:

Ofen auf 250°C vorheizen, Brötchen mit Schwaden anbacken. Dazu mit einer Blumenspritze mehrmals Wasser in den Ofen sprühen. Anbackzeit ca. 10 Min. bis zur gewünschten Krustung, dann Ofentüre kurz öffnen und Dampf ablassen.

Temperatur auf ca. 200° reduzieren und fertig backen, ca. 10 min. Die Brötchen sollen nur ganz leicht anfangen, Farbe zu bekommen, also kaum sichtbar.

Dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und einfrieren. Bei Bedarf gefrorene Brötchen bei 200 Grad Heissluft ca 10-12 Minuten aufbacken oder bis sie die gewünschte Bräunung haben. Halten sich gefroren in einer einfachen Einkaufstüte ca. 4 Monate.

Gesamtbackzeit: ca. 20-25 Min.

