Schneebrötchen nach Plötz

Fotos Karsten Remeisch/Rezept ursprünglich von plötzblog.de und von Karsten abgewandelt.

Vorbereitung am Abend:

(für 8 Brötchen)

Zubereitung:
580 g Weizenmehl Type 550 (alternativ T45)
380 g Wasser
12 g Salz
3 g Frischhefe
30g Olivenöl

Zubereitung:
Alle Zutaten, außer dem Öl, 10 Minuten auf „Min“, zu einem weichen Teig kneten. (Knethaken).

Das Öl zugeben und weitere 5 Minuten auf Stufe 1 kneten, bis das Öl vollkommen eingearbeitet und der Teig glatt und geschmeidig ist.

Den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Nun für ca. 12-15 Stunden, bei 10°C abgedeckt gehen lassen.

Am nächsten Morgen, den weichen Teig vorsichtig auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte heben und 8 Teiglinge abstechen.

Die Teiglinge bemehlen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech heben und in Form schieben.

Bei 240°C 20-25 Minuten mit Dampf backen.

Varianten: Kürbiskerne, Speck oder geröstete Zwiebeln machen sich wunderbar in den Brötchen.
Es lassen sich auch tolle Ciabatta Brote daraus backen.