

Party-Brötchen: Brötchen-Blume, Brot-Ähre, Kräuter-Baguette

 happy-mahlzeit.com/2020/02/17/party-brötchen-brötchen-blume-brot-ähre-kräuter-baguette/

Für den Vorteig:

- 20 g frische Hefe
- 170 ml lauwarme Vollmilch
- 250 g Weizenmehl Type 550

Zubereitung:

Die Hefe in lauwarmer Milch auf dem Herd vorsichtig auf Körpertemperatur erwärmen. Das Milch-Hefe-Gemisch ins Mehl geben und mit der Hand oder einem Rührspachtel zu einem Vorteig kneten. Mit einem Küchentuch abdeckt 1 - 2 Stunden ruhen lassen.

Tipps:

Durch den Vorteig kann man weniger Hefe verwenden, da sie sich durch den Ansatz selbst vermehren. Trockenhefe kann genauso gut verwendet werden, aber nur die 1/2 Menge verwenden.

Für den Hauptteig:

- 135 ml lauwarme Vollmilch
- 250 g Weizenmehl 550
- 20 g kalte Butter
- 10 g Salz
- Vorteig

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Vorteig in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Erst ca. 4 Minuten langsam, dann 7 Minuten schnell kneten. Den Teig mit der Hand rund wirken und 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Dann 190 g Teig für die Ähre abnehmen, 125 g für die Blume sowie 200 g für das Kräuter-Baguette.

Tipp:

Den Teig z.B. mit Küchenhandtuch oder Frischhaltefolie abdecken. Ein reifer Teig zieht sich beim Ausrollen nicht mehr zusammen und reißt nicht.

Für die Brötchen-Blume:

125 g Teig

je 1 Hand voll Mohn, Sesam, Leinsaat

Zubereitung:

Den Teig in 7 Teigstücke teilen und zu kleinen Brötchen rundwirken. Ein Küchentuch mit Wasser anfeuchten und die Teiglinge kurz darauflegen, um sie anzufeuchten.

Anschließend in 1x Mohn, 3x Sesam und/oder 3x Leinsaat wälzen.

Die Brötchen nach und nach zu einer runden Blüte auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen. Die Teiglinge werden so aneinander gelegt, dass sie sich gerade berühren - so haben sie noch Platz zum Aufgehen. Bevor sie in den Backofen kommen, sollen die Teiglinge auf dem Backblech je nach

Raumtemperatur noch 10 - 15 Minuten ruhen. Dann im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei Ober-/Unterhitze bei 210 °C ca. 15-18 Minuten - je nach Größe des Gebäcks - goldgelb backen.

Tipp:

Rund wirken bedeutet, dass der Teig mit den Händen rund geformt wird.

Für die Brot-Ähre:

- 300 g Teig
- 20 g Röstzwiebeln
- etwas Roggenmehl zum Wälzen

Zubereitung:

Den Teig mit den Röstzwiebeln verkneten und 10 - 15 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig mit den Händen zu einer langen Rolle, knapp auf Backblechlänge, formen. Ein Küchentuch mit Wasser anfeuchten und die Teiglinge kurz darauflegen, um sie anzufeuchten. In etwas Roggenmehl wälzen, so hat das Brot später eine schönere Kontur. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und den Teig mit einer Schere im 45° Winkel einschneiden, aber nicht durchschneiden.

Die eingeschnittenen Teigstücke im Wechsel mal nach rechts und mal nach links zur Seite legen. So lange schneiden, bis das Ende der Teigrolle erreicht ist, aber etwas Teig als symbolische Stiel stehen lassen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei Ober-/Unterhitze bei 210°C ca. 20 Minuten - je nach Größe des Gebäcks - goldgelb backen.

Für das Kräuter-Baguette:

- 310 g Teig
- 125 g kalte Kräuter-Butter mit Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch und Salz nach Geschmack
- je ca. 50 g geraspelten Gouda und Cheddar

Zubereitung:

Den Teig mit den Händen zu einer langen Rolle, knapp unter Backblechlänge, formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit einem scharfen Messer den Teig der Länge nach etwas einschneiden.

Für die Kräuter-Butter etwas Schnittlauch, Petersilie, Salz und Knoblauch nach Geschmack mischen und etwas kaltstellen. Dann in Würfelchen oder Scheiben schneiden und auf das Baguette - und auch in den Einschnitt - geben.

Wer selbstgemachte Kräuter-Butter verwendet, sollte diese mit einem Spritzbeutel in die Einschnitte geben.

Nach Wunsch mit geraspeltem Gouda und Cheddar bestreuen und den Käse leicht andrücken. 10 - 15 Minuten – je nach Raumtemperatur ruhen lassen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei Ober-/Unterhitze bei 190 - 200°C Grad 22 - 25 Minuten - je nach Größe des Gebäcks - goldgelb backen.

Rezept: Marie Simon

Quelle: kochen & backen mit Julia & Marie vom 9.3.2019

Episode: Mix4Friends