

# Brötchen / Semmeln / Baguette

Kategorien: Backen, Brot, Brötchen

Zutaten für: 1 Rezept

*FÜR 8 BRÖTCHEN; ODER 1-2 B*

---

250	Gramm	Weizenmehl Typ 550
140	ml	Wasser (30°C)
5	Gramm	Salz
10	Gramm	Backmalz
45	Gramm	Hefe (frisch)/1 Würfel
10	Gramm	Butter; optional

*HILFSMITTEL*

---

Lochblech  
Flache Metall Behälter, am  
Besten Gusseisen  
Pfännchen  
Kochendes Wasser

## Anleitung:

Backofen auf 220°C, Gas Stufe 5 1/2, vorheizen. Eine Gusseisenpfanne mit hineinstellen, 1/2 ltr. Wasser zum Kochen aufstellen für den Schwaden.

Salz in Wasser auflösen, zusammen mit Backmalz und Hefe und Mehl in die Rührschüssel geben. Nach Beginn des Knetens, wenn gewünscht, die Butter zugeben.

(Alles was mit dem Teig und der Hefe in Berührung kommt, soll gute Zimmertemperatur haben!) 1 Minute langsam, 2 Minuten mittelschnell durchkneten. Teigtemperatur beim Kneten ca. 24 GradC. (Gewünschte Teig Temperatur mal 2 minus Mehltemperatur = Teig Temperatur) Teig darf, wenn fertig, nicht an den Fingern kleben und muss einen geschmeidigen Ballen bilden. Eventuell am Schluss noch einen Teelöffel Mehl in die Rührschüssel zugeben, damit der Ballen sich gut von den Wänden der Schüssel ablöst.

Teigkloß 5 Minuten gehen lassen, dann in 8 Teile teilen und mit bemehlten Händen auf bemehlter Arbeitsplatte zu ovalen Stücken ausrollen und diese zum Gehen auf ein Filztuch legen und zudecken. Nach zehn Minuten mit scharfem Messer rasch einen Einschnitt in die Stücke machen und diese mit dem Schnitt nach unten nochmals zum Gehen für 10 Minuten abgedeckt liegen lassen.

Stücke mit dem Einschnitt nach oben auf ein Lochblech legen.

Eine zweite Gusseisenpfanne mit kochendem Wasser füllen und ebenfalls unten in den Backofen stellen. Ganz rasch das Lochblech in den Ofen schieben ( mittlere bis obere Etage ) und sofort kochendes Wasser in die schon vorgeheizte erste Gusseisenpfanne schütten und Ofen schnell schließen, damit der entstehende Startschwaden auch im Ofen bleibt und die Temperatur nicht zu sehr abfällt.

Backzeit: ca. 18 Minuten