

## Malz - Brötchen

Kategorien: Brot, Gebäck, Brötchen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Weizenmehl Type 405
30	Gramm	Hefel Teelöffel Honig
320	Gramm	Wasser
2	Teel.	Salz
12	Gramm	Brötchenbackmitte
1		Oder4 Esslöffel Kartoffelbreipulver
50	Gramm	Roggenmalz geröstet
10	Gramm	Sauerteig getrocknet (Fertigprodukt)

### Anleitung:

Aus allen Zutaten einen glatten Teig herstellen. Teig zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Teigstücke von 80 g abwägen und zu runden Brötchen formen. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine große Fettpfanne mit kochendem Wasser auf den Ofenboden stellen. Die Malzbrötchen mit Wasser besprühen und etwa 15-20 Minuten backen. Dabei die ersten 5 Minuten den Ofen geschlossen halten, damit der Wasserdampf nicht entweichen kann. Nach dem Backen, die Brötchen aus dem Ofen nehmen, und auf ein Gitter legen. Nochmals mit Wasser besprühen, damit die Oberfläche schön glänzend wird.

Tip: Brötchenbackmittel, Sauerteig getrocknet und Roggenmalz geröstet kann man im Internet bestellen. Unter <http://www.hobbybaeckerversand.de>