Brötchen (12 Stück)

Varianten als Körnerbrötchen sind problemlos möglich. Wegen der hohen Umgebungstemperaturen in Thailand empfehle ich, einige Zutaten aus dem Kühlschrank zu verwenden, um so die Teigtemperatur niedrig zu halten.

Zutaten

600 g Weizenmehl „All Purpose Flour“ (Type 550)

5 g Trockenhefe

12 g Salz

210 g kalte Milch (aus dem Kühlschrank)

200 g kaltes Wasser (aus dem Kühlschrank)

Optional Sonnenblumenkerne, Mohn oder Sesam zum Bestreuen

Zubereitung

1. Mehl mit Trockenhefe und Salz in Rührschüssel geben und vermischen
2. Milch und Wasser zugeben
3. ca. 3 Minuten mit Knethaken auf Stufe 1 vermischen
4. ca. 15 Minuten mit Knethaken auf Stufe 2 kneten
5. ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt gehen lassen
6. Hitzefeste Schüssel in Backofen stellen
7. Backofen rechtzeitig auf 230° C Ober-/Unterhitze vorheizen
8. Teiglinge á 84 g abstechen und formen
9. Teiglinge evtl. in Sesamsamen oder Mohnsamen drücken
10. Teiglinge auf mit gefettetem Backpapier belegtem Backschieber verteilen
11. Teiglinge mit angefeuchtetem Brötchenstempel fast durchdrücken
12. Teiglinge bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten abgedeckt gehen lassen

Wenn kein Brötchenstempel vorhanden ist, die Teiglinge erst kurz vor dem Einschieben über Kreuz einschneiden.

Backen

13. Teiglinge mittels Backschieber in mittlerer Schiene des Backofens geben
14. Zum Bedampfen ca. 60 ml Wasser in die hitzefeste Schüssel im Backofen gießen
15. Brötchen bei 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 18 Minuten backen
16. Brötchen auf Gitter umsetzen und abkühlen lassen

Die Knetzeiten beziehen sich auf die von mir verwendete KitchenAid ARTISAN. Die Gehzeiten beziehen sich auf meine auf 25 °C klimatisierte Küche. Die Verwendung eines Brotbacksteins/Pizzasteins verbessert das Backergebnis!