

Brote

Frankenkracher

<https://www.youtube.com/shorts/t4ztr3Yg1ug>

- 420 g lauwarmes Wasser
- 330 g Roggenmehl 1150
- 180 g Weizenmehl 1050
- 220 g Roggensauerteig
- 30 g Brotpaniermehl
- 15 g Salz
- 10 g frische Hefe

Naan Pfannenbrot

Rezept für ungefähr 10 Stück:

- 500 g Dinkelmehl Ty 630 oder Weizenmehl Typ 550
- 215 g Wasser
- 100 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
- 10 g frische Hefe
- 10 g Salz

Schnelle Brötchen

Zutat	8 Stück	6 Stück
Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630	500 g	350 g
Wasser	370 g	250 g
Salz	12 g	10 g
Hefe (frisch)	8 g	6 g
Zucker (optional)	8 g	6 g

Hefe im Wasser mit Zucker auflösen. Die restlichen Zutaten hinzugeben, den Teig verrühren und über Nacht im Kühlschrank in einer geölten, luftdichten Dose gehen lassen. Am nächsten Tag stürzen und warten, bis sich der Teig löst. Mit einem Teigschaber in Portionen teilen und vorsichtig die Ecken übereinander klappen. Auf eine Backfolie geben und bei 260°C im vorgeheizten Backofen auf Ober-/Unterhitze mit Pizzastein und Wasserdampf knusprig backen. Fünf Minuten vor dem Ende eventuell die Brötchen umdrehen, damit der Boden noch knuspriger wird.

Ciabatta Brötchen

- 370 g Wasser (Raumtemperatur)
- 5 g frische Hefe (oder 2g Trockenhefe)
- 1TL Honig (alternativ 10 g Zucker)
- 500 g Dinkelmehl Typ 630
- 10 g Salz
- 10 g Olivenöl

1. Gehzeit 1,5 Std bei Zimmertemperatur: Nach 30 Min. 1. Mal Dehnen und Falten Nach 60 Min. 2. Mal Dehnen und Falten (Coil Fold) Nach 90 Min. 3. Mal Dehnen und Falten (Coil Fold)

2. Gehzeit: Mind. 8-12 Std. im Kühlschrank (5-6 °C) (Empfehlung: 20 Std.) im Kühlschrank Danach Spannung aufbauen durch erneutes Falten.

Nach dem Brötchen formen nochmal abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.

20 Min. bei 250°C Ober-Unterhitze backen unter Zugabe von Wasserdampf

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:brote&rev=1771321871>

Last update: **2026/02/17 09:51**

