

Aufbackbrötchen im Check: Fluffig, knusprig, lecker?

Selbstgemachte (Aufback)brötchen

Rezept von Patrick Zimmer

Brot-Sommelier Patrick Zimmer verrät ein einfaches und schnelles Brötchenrezept: Die wenigen Zutaten sind ohne viel Kneten schnell zusammengemischt. Damit steht dem knusprig- fluffigen Genuss beim Frühstück nichts mehr im Weg.



Zutaten für 4 Personen (etwa 8 Brötchen):

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 10 g Salz
- 8 g Zucker
- 6 g frische Hefe
- 350 ml Wasser
- 1 EL Öl

Zubereitung:

1. Mehl mit Salz und Zucker in eine große Schale geben.

2. Hefe mit den Händen über die anderen Zutaten bröseln.
3. Wasser dazu schütten und Zutaten gut durchkneten. Wenige Minuten kneten genügen bereits.
4. Verschließbare Frischhaltedose mit etwas Öl einreiben und Teig einfüllen.
5. Teig in der Dose mindestens 10 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Das macht man am besten über Nacht, damit man die Brötchen morgens frisch aufbacken kann.
6. Nachdem der Teig gezogen ist: Arbeitsplatte und Teig bemehlen und 8 Teiglinge daraus portionieren. Teiglinge in Brötchenform bringen und die Ränder mehrfach nach oben schlagen.
7. Ofen auf 250 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ofenrost mit Backpapier auslegen und die Brötchen darauf für etwa 13 bis 17 Minuten in den Ofen geben bis sie die gewünschte Bräunung haben.

Tipp: Feuerfestes Schälchen mit Wasser in den Ofen stellen. Der Wasserdampf sorgt für einen schönen Glanz und eine knusprige Kruste. Aber Achtung, manche Ofenhersteller raten bei Ihren Modellen davon ab.

Tipp: Die Brötchen können als Aufbackbrötchen eingefroren werden. Dafür reduziert man die Backzeit auf etwa acht bis zehn Minuten und lässt die halbgebackenen Brötchen anschließend vollständig auskühlen. Dann kann man sie in einer luftdichten Verpackung einfrieren.

8. Bei Bedarf lassen sich die tiefgefrorenen Brötchen bei 250 C° Ober-/Unterhitze wieder aufbacken. Dafür ist ein Vorheizen des Ofens nicht nötig. Backzeit – je nach Ofen: zehn bis 15 Minuten.