



ORF extra

Herbstbrötchen mit Walnüssen und Maronen

Maximal 21,5 Stunden Teigruhe
Backzeit: 15 - 25 Minuten
Ergibt 8 - 12 Brötchen

Mit Federweißem als Hefequelle gelingen die schönsten Brötchen. Um den von mir so geliebten Herbst einzufangen, habe ich hier gekochte Maronen und Walnüsse mit eingearbeitet. Rundum gelungene Brötchen, die für die natürliche Hefevermehrung nur etwas mehr Ruhezeit brauchen.

Roggenpoolish:

100 g Roggenvollkornmehl
100 g Federweißer (Alternative: 3 g Frischhefe + 100 g Wasser)

Brühstück:

100 g Roggenvollkornmehl
100 g heißes Wasser (80 °C)

Hauptteig:

gesamter Roggenpoolish
gesamtes Brühstück
400 g Weizenmehl Type 550
150 g Federweißer (Alternative: 3 g Frischhefe + 150 g Wasser)
3 g Frischhefe
12 g Salz
evtl. 50 g Wasser zusätzlich nach dem Kneten
80 g gekochte Maronen, klein geschnitten
80 g Walnüsse, gerne auch kleinere Bruchstücke

Deko:

2-3 EL Mohn oder Saaten nach Belieben

Quelle: **Einfach Brote selber backen. Unsere liebsten Rezepte mit und ohne Sauerteig** Ulrike & Jutta Schneider. Jan Thorbecke Verlag. ISBN: 978-3-7995-1522-1

Roggenpoolish: Die Zutaten vermengen und 6 - 8 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Brühstück: Die Zutaten mit heißem Wasser überbrühen und 4 Stunden auskühlen lassen.

Hauptteig: Alle Zutaten bis auf die Maronen und die Nüsse in einer Schüssel mit einer Küchenmaschine vermengen und 10 Minuten lang auf niedrigster Stufe kneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Am Ende der Knetzeit nach und nach 1 - 3 EL Bassinagewasser einarbeiten. Diese zweite Wassergabe bringt später eine bessere Porung in die Brötchen.

In einer geölten Wanne luftdicht verschlossen 8 - 12 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Am Backtag den aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen, mit wenig Mehl bestäuben und vorsichtig mit dem Fingern dünn auseinanderziehen (Laminieren). Maronen- und Walnusstücke aufstreuen und den Teig mehrmals horizontal falten und vertikal einschlagen. Danach mit dem Teigschaber und den Händen vorsichtig rund wirken, so dass eine straffe Teigkugel entsteht. Abgedeckt ca. 60 Minuten lang zur 1. Stückgare ruhen lassen.

Ein umgedrehtes Backblech sowie eine feuerfeste Schale unten im Ofen auf 250 °C vorheizen. Eine Espressotasse destilliertes Wasser und Backpapier bereitstellen.

Nun ist etwas Mut gefragt. Die Teigkugel mit dem Teigschaber oder einem Messer in der Mitte teilen und jeden Strang in 4 - 6 gleich große dreieckige Brötchen teilen. Es soll keine Luft aus dem Teig entweichen. Die Teiglinge mit Mehl bestäuben und auf 1 oder 2 Backpapiere setzen.

Für 30 Minuten ruhen lassen und dann mit Dampf in den heißen Ofen einschließen und 15- 25 Minuten lang knusprig ausbacken.