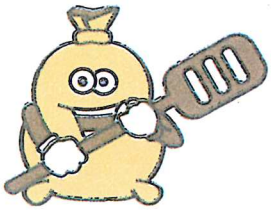

Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

November 2012

Mittelaltermarktbrötchen, nach „Dresdner Handbrot“ Art

Zutaten:

700	g	Roggenvollkornmehl
200	g	Roggensauerteigpulver (alternativ: 1,5 Pck. Flüssiger Sauerteig (ca. 100 g))
300	g	Weizenmehl Type 550
42	g	frische Hefe
1	TL	Zucker
3	TL	Salz
2	EL	Apfelessig
630 – 660	ml	Wasser, lauwarm (fangen Sie mit 630 ml an, wenn Ihnen der Teig zu fest erscheint dosieren Sie Wasser nach)

Nach Belieben können Sie der Mischung noch 3 TL Brotgewürz hinzufügen.

Für die Füllung:

200	g	Schinken, gewürfelt (z. B. Katenschinken, Kochschinken)
250	g	Gouda, gewürfelt oder grob geraspelt

Für die Garnierung:

200	g	saure Sahne
1	Bund	Schnittlauch in Röllchen geschnitten

1. Mischen Sie beide Mehlsorten, Roggensauerteigpulver und gegebenenfalls das Brotgewürz gut miteinander. Drücken Sie eine Mulde in die Mitte.
2. Hefe mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und in die Mulde geben, mit ein wenig Mehl vermischen und zugedeckt ca. 15 – 20 Minuten stehen lassen bis sich kleine Bläschen an der Oberfläche zeigen.
3. Dann alles mit Wasser, Salz und Essig (und gegebenenfalls dem flüssigen Sauerteig) gut verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Erneut zudecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen bis sich die Teigmenge ungefähr verdoppelt hat.
4. Den Teig nochmals gründlich durchkneten, in zwei gleichgroße Teile schneiden und jedes Teil auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen.
5. Legen Sie die erste Platte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und teilen Sie es gedanklich in gleich Große Quadrate ein. Die Größe bestimmen Sie selbst, je nachdem wie groß Sie die Brötchen haben wollen. Auf jedes dieser imaginären Quadrate bauen Sie jetzt ein Häufchen aus etwas Schinken und etwas Käse.

Bitte wenden ⇨

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag	15:00 – 18:00 Uhr
Zusätzlich Mittwoch	9:30 – 12:30 Uhr
Samstag	9:00 – 12:00 Uhr

Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich
Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40
www.muehle-kottmann.de

6. Anschließend legen Sie die zweite Teigplatte auf die erste und drücken diese am Rand fest. Jetzt stechen Sie mit einem Teigschaber oder Pizzaroller die Brötchen ab, drücken die Ränder der Brötchen noch mal leicht an. Lassen Sie die Brötchen alle auf dem Blech liegen, decken Sie dieses zu und lassen alles noch einmal an einem warmen Ort 30 Minuten gehen.
7. In der Zwischenzeit heizen Sie bitte den Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vor.
8. Das Blech in den heißen Ofen schieben, eine Schüssel mit Wasser auf den Herdboden stellen und die Brötchen ca. 25 - 35 Minuten backen. Nach ca. 10 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 180°C zurücknehmen. Nach 25 Minuten nehmen Sie bitte eins der Brötchen heraus und klopfen auf die Unterseite, klingt das hohl sind die Brötchen fertig, ansonsten backen Sie die Brötchen noch ein paar Minuten länger. Die Brötchen schmecken am besten warm.
9. Rühren Sie die saure Sahne glatt, geben Sie jeweils einen Klecks auf die fertigen Brötchen und bestreuen diese mit etwas Schnittlauch.

Tipp: Wer keinen Schinken mag, kann diesen auch durch Zwiebeln ersetzen, die man vorher ein wenig anrösten kann.

Eine alternative zu den Brötchen ist es den Teig auszurollen, am Rand zu belegen und dann zu einem „Baguette“ zusammenzurollen. Man kann dieses als „Baguette“ abbacken oder auch hier Stücke mit dem Teigschaber abstechen, das ergibt eine Art Schneckenform.