Knusprig-fluffige Sonntagsbrötchen

Kategorie: Brot und Brötchen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

500 g	Weizenmehl (Typ 550)
370 ml	Wasser
10,0 g	Salz
12,0 g	frische Hefe
12,0 g	Zucker
	Olivenöl

(Angaben für 8 Stück)



Knusprig und fluffig zugleich â€“ so müssen Brötchen schmecken. Mit diesem einfachen Rezept gelingen die Sonntagsbrötchen bestimmt.

Zubereitung

Der Brötchenteig wird am Vortag zubereitet. Die frische Hefe mit dem Zucker (oder Honig) im lauwarmen Wasser gut auflösen. In einer Rührschüssel das Mehl mit dem Salz vermengen. In der Mitte eine Vertiefung machen und dort einen Teil des Hefe-Wassers hineingeben. Unter vorsichtigem Rühren nach und nach mehr von der Flüssigkeit hinzugeben.
Eine sehr große oder zwei mittelgroße Tupperdosen mit Olivenöl ausstreichen (auch den Rand) und den Teig hineingeben. Die geschlossenen Dosen über Nacht in den Kühlschrank stellen.
Am nächsten Tag die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und die Tupperdosen mit etwas Schwung umdrehen, so dass der Teig langsam auf die Arbeitsfläche gleitet. Dabei darauf achten, dass der Teig möglichst wenig bewegt / gestört wird. Letzte Teigreste mit dem Teigschaber hinzufügen (nicht drücken!).
Den Teig vorsichtig mit einem Teigschaber in acht bzw. zwei Mal vier in etwa quadratische Rechtecke teilen. Bei jedem Teigling die jeweils gegenüberliegenden Enden etwas anheben und auf die andere Seite ,,verknoten".
Backblech(e) mit Backpapier auslegen und bei 250 °C im vorgeheizten Ofen ca. 10 bis 15 Minuten lang backen. Sobald die Backbleche im Ofen sind einen Schuss Wasser auf den Boden des Ofens schütten und die Tür danach schnell schließen. Ggf. die Position der Backbleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.