

Brötchen

633 g	WMehl
33 g	Rmehl
19 g	Eigelb
19 g	Butter
19 g	Zucker
13 g	Salz
17 g	Hefe
367 g	Wasser
1120 g	Teig

Poolish

213 g	WMehl
1 g	Hefe
213 g	Wasser
427 g	Vorteig
427 g	Poolish
447 g	WMehl
7 g	Rmehl
19 g	Eigelb
19 g	Butter
19 g	Zucker
13 g	Salz
27 g	Hefe
153 g	Wasser
1130 g	Teig

Aus Weizenmehl, Wasser und der Hefe einen Vorteig herstellen.
Der Vorteig ist sehr weich. Er wird ca. 18 Stunden im Kühlschrank gelagert.
Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Gut kneten bis sich der Teig leicht auseinanderziehen lässt.
Zweimal aufgehen lassen. Dann nach belieben portionieren/aufteilen.
Aufgehen lassen.
Bei anfangs heißer Temperatur ca. 220°C abbacken.
Nach etwa 5 - 7 min auf 180° runterschalten.
Backzeit je nach Größe und Ofen 18 - 20 min.