

Leserwunsch: Hamburgerbrötchen / Hotdogbrötchen nach Peter Reinhart

 ploetzblog.de/2013/02/09/leserwunsch-hamburgerbroetchen-hotdogbroetchen-nach-peter-reinhart

9. Februar
2013



Leserwunsch: Hamburgerbrötchen / Hotdogbrötchen nach Peter Reinhart

Hamburgerbrötchen standen auf meiner eigenen (gedanklichen) Nachbackliste schon länger auf den oberen Rängen. Die E-Mail eines Plätzblog-Lesers hat ihnen nun die Chance gegeben, auch tatsächlich einmal gebacken zu werden. Und das gleich nach zwei verschiedenen Rezepten.

Das erste Rezept stammt (leicht verändert) aus Peter Reinharts Buch „Artisan Breads Every Day“ . Dieses Buch ist bei mir ein Regalhüter. Ich finde keinen rechten Draht dazu. Dennoch hat mich an seinem Hamburgerbrötchen-Rezept die kalte und lange Gare gereizt. Das andere Rezept (von Michel Suas) kommt in wenigen Tagen in den Blog. Soviel sei aber schon verraten: Reinharts Variante ist die Geschmacklich deutlich bessere.

Hauptteig

- 355 g Weizenmehl 550
- 190 g Milch (3,5% Fett)
- 7 g Frischhefe
- 6 g Salz
- 35 g Zucker
- 35 g Pflanzenöl
- 25 g Ei (ca. 1/2 Ei)

Alle Zutaten jeweils 5 Minuten auf niedrigster und 8-10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten Teig kneten.

Den Teig für 48 Stunden bei 4-6°C im Kühlschrank lagern.

Am Backtag 8 Teiglinge abstechen, rundwirken und 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Für Hamburgerbrötchen die Teiglinge auf ca. 2,5 cm Dicke flachdrücken. Für Hotdogbrötchen die Teiglinge mit einer schnellen Rollbewegung länglich zustoßen.

Die Teiglinge 2,5 Stunden bei ca. 24°C auf Backpapier abgedeckt gehen lassen.

Bei 190°C mit Dampf 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

Material- und Energiekosten: 1,80 €



Feinporig und süßlich-mild im Geschmack: Hamburgerbrötchen /
Hotdogbrötchen nach Peter Reinhart

(eingereicht bei [YeastSpotting](#))

Wer seine Quellen angibt, schätzt die Arbeit Anderer wert. Ich habe in diesen Blog über zehn Jahre lang eine Menge Zeit, Kraft und Geist investiert und tue es immer noch. Deshalb bitte ich dich, bei jeder öffentlichen Nutzung meiner Ideen, Rezepte und Texte immer die konkrete Quelle anzugeben.

Willst du auf dem Laufenden bleiben, dann abonniere gern meinen kostenlosen [Newsletter](#).

Möchtest du meine Arbeit am Blog unterstützen, dann freue ich mich auf [deine Hilfe](#).