Rezept Krustenbrötchen

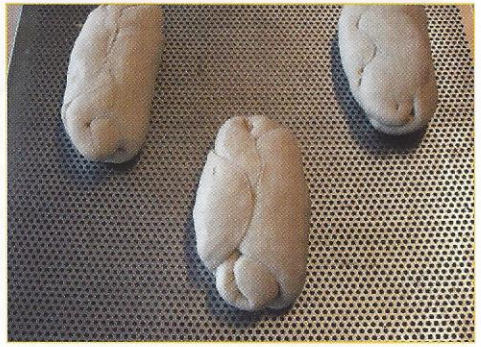
Der gleiche Teig ist auch sehr gut geeignet für Baguettebrötchen

Nach der Teigruhe zu 50 - 70 g schweren Teigstücken abwiegen. Die abgewogenen Teigstücke auf das etwas bemehlte Backbrett setzen. Mit einem Teigtuch abdecken, 15 - 20 Minuten aufgehen lassen. Die Teigstücke mit etwas Roggenmehl bestauben. Die einzelnen Teigstücke etwas flach drücken. Zwei flach gedrückte Teigstücke zusammensetzen. Zu einem langen Brötchen mit mehreren Nähten formen. Mit der Naht (dem Schluss) nach unten auf ein mit einem Hobbybäcker Teigtuch belegtes Brötchenbackblech legen und abdecken. Wenn die Brötchen gut aufgegangen sind, mit der Naht nach oben, auf ein hauchdünn mit Formenspray besprühtes Brötchenbackblech legen.

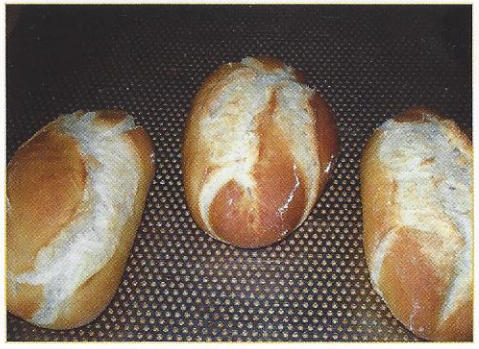
Den Heißluftherd auf 200° C vorheizen. Den heißen Backofen abschalten. Das Backblech mit den Brötchen hineinschieben. 30 ml Wasser in den Herd gießen, die Ofentüre sofort schließen, 2 - 3 Min. warten, den Backofen dann auf 170 ° C wieder einschalten. Backzeit ca. 25 Minuten, je nach gewünschter Rösche.



Formen der Krustenbrötchen.



Mit der Naht nach oben backen.



Leckere goldbraune Krustenbrötchen.

Rezept Baguette und Partystangen

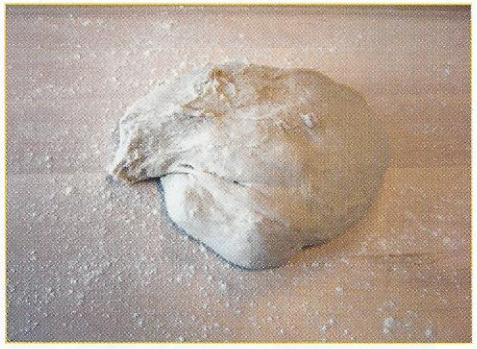
50 g Baguetteback
450 g Weizenmehl Type 550
5 g Backtag Trockenhefe
310 - 330 g Wasser 30° C

Baguetteback und Trockenhefe mit dem Mehl vermischen und das 30° C Wasser zugeben. Mit allen Zutaten einen relativ weichen Teig bereiten. Den Teig lange, 10 - 15 Min., und intensiv kneten bis er glatt und sehr gut dehnbar ist. Anschließend 15 Min. ruhen lassen. Den gegangenen Teig in 3, 4 oder 5 gleich schwere Stücke teilen, diese erneut 15 Min. gehen lassen. Zum Aufarbeiten des Teiges so viel Mehl verwenden, das er weder an den Händen noch auf dem Backbrett klebt. Zu ca. 35 cm langen Stangen formen und auf ein hauchdünn mit Hobbybäcker Formenspray besprühtes 3er, 4er oder 5er Stangenbrotbackblech legen. 60 Min. mit einem Teigtuch abgedeckt aufgehen lassen. Dann das Tuch abnehmen und ein paar Min. warten, bis die Stücke auf der Oberfläche trocken sind. Mit einem scharfen Brötchenmesser auf der Oberfläche drei Längsschnitte, flach unter die Teighaut, ca. 9 cm anbringen.

Dampftrick: Den auf 200° C vorgeheizten Backofen ausschalten, das Baguetteblech auf die zweite Schiene von unten schieben, 30 ml Wasser in den Herd gießen, die Ofentüre sofort schließen, 2 - 3 Min. warten, den Backofen dann auf 170 ° C wieder einschalten. Backzeit: 20 Min. beim 5er Blech, 23 - 25 Min. beim 4er Blech, 28 - 30 Min. beim 3er Blech.



Baguettes in 3er Baguettebackblech.



Weicher Baguetteteig.