



Partybrötchen-Variationen: Blume, Ähre, Kräuterbaguette

Rezept von Marie Simon

Zutaten Vorteig:

20 g frische Hefe
170 ml lauwarme Vollmilch
250 g Weizenmehl Type 550

Zubereitung:

Hefe wird in lauwarmer Milch auf dem Herd vorsichtig auf Körpertemperatur erwärmt.

Das Milch-Hefe-Gemisch ins Mehl geben und mit der Hand oder einem Rührspachtel zu einem Vorteig kneten. Mit einem Küchentuch abdecken und in der Küche für 1-2 Stunden stehen lassen.

Tipps:

- Durch den Vorteig bzw. die Vermehrung kann weniger Hefe verwendet werden, da sie sich durch den Ansatz selbst vermehren.
- Trockenhefe kann genauso gut verwendet werden, aber nur die halbe Menge verwenden.

Zutaten Hauptteig:

135 ml lauwarme Vollmilch
250 g Weizenmehl 550
20 g kalte Butter
10 g Salz
Vorteig

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Vorteig in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Erst ca. 4 Minuten langsam und 7 Minuten schnell kneten. Teig entnehmen, mit der Hand rund wirken und 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Dann 190 g Teig für die Ähre abnehmen, 125 g für die Blume sowie 200 g für das Kräuterbaguette.

Tipp: Den Teig z.B. mit Küchenhandtuch oder Frischhaltefolie abdecken. Ein reifer Teig zieht sich beim Ausrollen nicht mehr zusammen und reißt nicht

Zutaten Blume:

125 g Teig
Je eine Hand voll Mohn, Sesam, Leinsaat

Zubereitung:

Den Teig in sieben Teigstücke teilen und zu kleinen Brötchen rundwirken. Ein Küchentuch mit Wasser anfeuchten und die Teiglinge kurz darauflegen um sie anzufeuchten. Anschließend in 1x Mohn, 3x Sesam und/oder 3x Leinsaat wälzen.



Brötchen nach und nach zu einer runden Blüte auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen. Die Teiglinge werden so aneinander gelegt, dass sie sich gerade berühren - so haben sie noch Platz zum Aufgehen. Bevor sie in den Backofen kommen, sollen die Teiglinge auf dem Backblech je nach Raumtemperatur noch 10-15 Minuten ruhen. Dann im vorgeheiztem Backofen auf mittlerer Schiene bei Ober-/Unterhitze bei 210 °C, 15-18 Minuten - je nach Größe des Gebäcks - gold-gelb backen.

Tipps: Rund wirken bedeutet, dass der Teig mit den Händen rund geformt wird.

Zutaten Ähre:

300 g Teig
20 g Röstzwiebeln
Etwas Roggenmehl zum Wälzen

Zubereitung:

Den Teig mit den Röstzwiebeln verkneten und 10-15 Minuten – je nach Raumtemperatur ruhen lassen. Mit den Händen zu einer langen Rolle, knapp auf Backblechlänge, formen. Ein Küchentuch mit Wasser anfeuchten und die Teiglinge kurz darauflegen um sie anzufeuchten.

In etwas Roggenmehl wälzen, so hat das Brot später eine schönere Kontur. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und den Teig mit einer Schere im 45 Grad Winkel einschneiden, aber nicht durchschneiden.

Die eingeschnittenen Teigstücke im Wechsel mal nach rechts und mal nach links zur Seite legen. So lange schneiden bis das Ende der Teigrolle erreicht ist, aber etwas Teig als symbolische Stiel stehen lassen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei Ober-/Unterhitze bei 210 Grad ca. 20 Minuten - je nach Größe des Gebäcks - gold-gelb backen.

Zutaten Kräuterbaguette:

310 g Teig
125 g kalte Kräuterbutter mit Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch und Salz nach Geschmack
je ca. 50 g geraspelten Gouda und Cheddar

Zubereitung:

Den Teig mit den Händen zu einer langen Rolle, knapp unter Backblechlänge, formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit einem scharfen Messer den Teig der Länge nach etwas einschneiden. Für die Kräuterbutter etwas Schnittlauch, Petersilie, Salz und Knoblauch nach Geschmack mischen und etwas kaltstellen. Dann in Würfelchen oder Scheiben schneiden und auf das Baguette - und auch in den Einschnitt - geben.

Wer selbstgemachte Kräuterbutter verwendet, sollte diese mit einem Spritzbeutel in die Einschnitte geben. Nach Wunsch mit geraspeltem Gouda und Cheddar bestreuen und den Käse leicht andrücken. 10-15 Minuten – je nach Raumtemperatur ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei Ober-/Unterhitze bei 190-200 Grad, 22-25 Minuten - je nach Größe des Gebäcks - gold-gelb backen.