

Kochen

Jörg Schmid

Montag, den 25.07.2022

Herzhafte Brötchen mit verschiedenen Füllungen

Für ca. 18 Stück

Zutaten

Für den Sauerteigansatz

150 g Weizenmehl, Type 812 (siehe Tipp)
150 ml Wasser, lauwarm
5 g Natursauerteig

Für den Teig

850 g Semola (doppelt gemahlener Hartweizengrieß)
600 ml Wasser
60 g Semmelbrösel
26 g Salz
2 g Hefe

Für die Füllung

60 g Tomaten, getrocknet
60 g Oliven, grün und schwarz
40 g Röstzwiebeln

Außerdem

Backpapier



Zubereitung:

1. **Für den ersten Sauerteigansatz** 50 g Weizenmehl mit 50 ml lauwarmem Wasser und dem Natursauerteig in einer Rührschüssel gut vermischen. Den Ansatz in der Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 12 Stunden ruhen lassen.
 2. **Für den zweiten Sauerteigansatz** das übrige Weizenmehl und das restliche Wasser zufügen und untermischen. Den Sauerteigansatz abgedeckt an einem warmen Ort weiter 2,5–3 Stunden ruhen lassen.
- Tipp:** Wer den Sauerteigansatz nicht selber machen möchte, kann sich diesen, beim Bäcker des Vertrauens besorgen. Dadurch verkürzt sich die Ruhezeit.
Noch fixer geht es, ganz auf den Sauerteig zu verzichten: dafür 150 g Mehl (812) und 150 ml Wasser zum Hauptteig geben. Den Hefeanteil dann von 2 auf 8 g erhöhen.
3. **Für den Teig** Semola mit Wasser und Semmelbröseln vermischen und 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend Salz, Hefe und den Sauerteig zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten elastischen Teig verkneten.
 4. **In der Zwischenzeit** die Tomaten und Oliven getrennt klein würfeln. Den Teig in 3 Portionen teilen. Unter eine Portion die Tomaten kneten. Die Röstzwiebeln unter eine weitere Portion kneten. Die Oliven unter das letzte Drittel kneten.
 5. Die drei Teige weitere 2 Stunden ruhen lassen. Nach der Hälfte der Zeit die Teige einmal zusammenfalten.
 6. Die Teige jeweils in 6 Portionen teilen und zu Brötchen formen. Jeweils 2 Brötchen je Teigsorte zu einem Brötchenstrang zusammenlegen. Die drei Brötchenstränge über Nacht in den Kühlschrank legen.
 7. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei eine ofenfeste Metallschale mit Teelöffeln (Schrauben gehen auch) füllen und miterhitzen
 8. Die Brötchenstränge auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Dann den Backofen kurz öffnen und etwas Wasser auf die erhitzten Löffel geben, damit sich Dampfschwaden bilden). Die Temperatur auf 220 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und die Brote 15–20 Minuten fertig backen.

Tipp: Das Mehl Type 815 ist schwer zu bekommen, evtl. beim Bäcker des Vertrauens fragen oder selber mischen. Dafür Mehl Type 1050 und Mehl Type 550 im Verhältnis 1:1 mischen.