

Kleiner Brötchen-Back-Blog

Description

Wir haben ja schon vor längerer Zeit (also lange vor Corona) wieder angefangen, selber Brot zu backen, weil uns das amerikanische Labberbrot wirklich zum Hals heraushing. Egal, was man hier kauft, "Vollkorn", "Sauerteig", irgendwie ist immer viel zu viel Zucker drin und die Konsistenz ist für unsere brot-technisch verwöhnten Gaumen einfach total uninteressant. Inzwischen haben wir schon viele echt gute Rezepte ausprobiert, zum Teil für den Brotbackautomaten (den wir zum Glück auch BC (also "before Corona"!)) gekauft haben, denn momentan sind zumindest bei Amazon Brotbackautomaten ziemliche Mangelware), zum Teil zum Selberkneten und im Backofen backen. Was auf meiner Wunschliste noch ziemlich weit oben stand, waren ganz einfache "Bäckerbrötchen" aus Weißmehl, ungesund, aber lecker! Nach längerer Internet-Suche ist Peter dann tatsächlich fündig geworden und hat ein super einfaches Rezept für Brötchen wie vom Bäcker gefunden, das nun heute morgen ausprobiert wurde!

Den (Hefe-)Teig hatte ich schon gestern abend angesetzt und über Nacht stehen- (bzw. gehen-)gelassen. Heute morgen wurde er nochmal kurz durchgeknetet, dann zu Brötchen geformt und aufs Blech gesetzt, wo die Teiglinge nochmal eine halbe Stunden gehen mussten. Dann ging es ab in den Ofen, und ich muss sagen, das Ergebnis kann sich wirklich sehen (und essen) lassen!



Sehen doch ziemlich professionell aus, oder?



Fertig ist das Backwerk – hätten aber gerne etwas dunkler sein dürfen!



Und so sieht es von innen aus! Hmmm – am besten einfach nur mit Butter!



Aber auf ein richtiges deutsches Brötchen gehört natürlich eigentlich Nutella! ?

So, das war's auch schon von uns für heute. Wir wünschen euch einen schönen Sonntag mit einem leckeren Frühstück!

Ganz liebe Grüße von uns aus Iowa ????????

Category

1. Unser Leben in Des Moines

Date Created

2020/05/09

Author

wirindesmoines

default watermark