

## Kochen

Jörg Schmid

Montag, 04.12.2023

**Brötchen (Bürli) mit Paprika und Sonnenblumenkernen**

Für ca. 16 Stück

### Zutaten

#### Für das Kochstück

50 g Maisgrieß  
2 g Chiliflocken  
150 ml Wasser, kochend heiß

#### Für den Vorteig

100 g Weizenmehl, Type 550  
2 g Hefe, frisch  
60 ml Wasser, kalt

#### Für das Quellstück

50 g Sonnenblumenkerne, geröstet  
25 ml Wasser

#### Für den Hauptteig

350 g Weizenmehl, Type 550  
13 g Salz  
4 g Hefe, frisch  
100 ml Wasser  
100 g Paprika, eingelegt, rot, fein gewürfelt  
50 g Röstzwiebeln

#### Außerdem

100 g Gouda, gerieben, ca.  
einige Sesamsamen  
etwas Paprikapulver, edelsüß



### Zubereitung

#### Am Vortag das Kochstück, den Vorteig und das Quellstück vorbereiten

1. **Für das Kochstück** Maisgrieß und Chiliflocken mit dem Wasser mischen und über Nacht abkühlen lassen.
2. **Für den Vorteig** Mehl, Hefe und Wasser in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben. Alles mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.
3. **Für das Quellstück** die Sonnenblumenkerne mit Wasser mischen. Abgedeckt mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht quellen lassen.
4. **Für den Hauptteig** Kochstück, Quellstück, Mehl, Salz, Hefe, Wasser zum Vorteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Mit den Knethaken zuerst 4 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann ca. 6 Minuten auf schneller Stufe kneten. Der Teig sollte sich gut fenstern lassen (siehe Tipp). falls nicht, den Teig auf schneller Stufe noch etwas weiter kneten.
5. Paprikawürfelchen und Röstzwiebeln kurz unterkneten. Ideale Teigtemperatur beträgt 25 Grad.
6. Den Teig bei Raumtemperatur ca. 4 Stunden ruhen lassen. Am besten in einer leicht geölkten Schüssel. Mit einem Küchentuch abdecken und jeweils nach 1 Stunde und 3 Stunden falten.
7. Nach der Teigruhe den fertigen Teig in 18 Portionen (à ca. 60 g) teilen.
8. Jede Teigportion mit angefeuchteten Händen rundformen.

9. Immer 2 Teigkugeln eng aneinander auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen. Mit Käse, Sesam und Paprikapulver bestreuen und weitere ca. 5-10 Minuten ruhen lassen.

10. Den Backofen mit Backstein auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

11. Die Brötchen mit dem Backpapier nacheinander auf den Backstein ziehen, gut dampfen (dafür, eine kleine ofenfeste Metall(Schale) z. B. mit Kaffeelöffeln ebenfalls auf den Backstein geben und mit vorheizen. Wasser auf die Kaffeelöffel gießen und die Backofentür sofort verschließen. Der entstehende Dampf sorgt dafür, dass die Brötchen eine schöne Oberfläche bekommen und elastisch bleiben) und die Brötchen ca. 20-22 Minuten goldbraun backen. Nach 6 Minuten die Temperatur auf 210 Grad reduzieren und bei der Temperatur fertig backen.

12. Brötchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen

**Tipp: Die Fensterprobe** wird gemacht, um festzustellen, ob weizen- bzw. dinkellastige Teig fertig ausgeknetet sind. Dafür nimmt man eine kleine Teigportion zwischen die Finger und zieht diese so weit auseinander, bis eine hauchdünne Teigschicht entstanden ist. Gelingt es, den Teig so dünn auszuziehen, dass man eine Zeitung hindurch lesen kann, ohne dass er reißt, ist der Teig fertig geknetet. Die Bäcker sprechen dann davon, dass sich der Teig gut fenstern lässt. Überwiegt der Roggenanteil im Teig, funktioniert der Test leider nicht mehr.