

# HASELNÜSSCHEN



## Zutaten

### *Vorteig/Poolish*

125g Wasser  
100g Ruchmehl (Type 1050)  
1g Frischhefe

### *Hauptteig*

Vorteig/Poolish  
280g Wasser  
5g Frischhefe  
200g Ruchmehl  
150g Weizen-Weissmehl (Type 550)  
50g Roggen-Vollkornmehl  
5g Malz  
10g Salz  
10g Butter, weich  
75g Haselnüsse, geröstet  
Weizen- oder Roggenschrot,  
zum Wälzen

Der Teig dieser knackigen Brötchen enthält eine Handvoll gerösteter Haselnüsse, die am Schluss in den Teig gefaltet werden. Durch das Rösten findet eine unglaubliche Geschmacksexplosion statt. Mit diesen Brötchen bleibst du auch zeitlich flexibel. Denn nach einer Nacht im Kühlschrank spielt es nicht so eine grosse Rolle, ob sie ein bisschen kürzer oder länger vor sich hin gären.

## Zubereitung

### *Vorteig/Poolish*

Tag 1, im Verlauf des Tages: für den Vorteig das Wasser in eine Schüssel geben. Die Hefe mit einem Löffel einrühren. Das Mehl zugeben und alles gut vermischen. Bedecken und 3–4 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen, bis der Vorteig mit vielen kleinen Blasen durchzogen ist.

### *Haselnüsse rösten*

Die ganzen Haselnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten rösten - bis es schmeckt wie im Himmel. Nach dem Abkühlen halbieren.

### *Hauptteig*

Tag 1, 3–4 Stunden später: den Vorteig und alle weiteren Zutaten in der obigen Reihenfolge - ausser der gerösteten Haselnüsse - in die Knetschüssel geben und 10 Minuten auf Stufe 1 kneten. Der Teig ist am Schluss eher weich, löst sich aber vom Schüsselrand. Jetzt die Haselnüsse kurz von Hand einfalten. Den Teig bedecken und bei Raumtemperatur stehen lassen.

### *Teig falten*

Den Teig in den nächsten 60 Minuten mit der nassen Hand 2-mal falten, das erste Mal nach 30 Minuten. Die Haselnüsse werden dabei noch gleichmässiger im Teig verteilt. Dazwischen immer wieder gut bedecken.

### ***Lange, kalte Gare***

Jetzt den Teig direkt in der Teigschüssel und luftdicht verschlossen – zum Beispiel in einen Plastiksack stellen - bis zum nächsten Tag bei 4–6 °C für 18–24 Stunden im Kühlschrank gären lassen.

### ***Brötchen Formen***



Tag 2, 18–24 Stunden später: Den Backofen bei 240 °C vorheizen. Den ca. 30 Minuten akklimatisierten Teig mit der Teigkarte vorsichtig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 16 Teigstücke à 60g abwägen. Die Teigstücke rundherum grob zu Kugeln einschlagen. Die Seite mit der Naht zuerst in ein Schüsselchen voll Wasser tauchen und dann behutsam in ein Schüsselchen voll Weizenschrot drücken. Mit der Naht nach oben auf zwei Backpapiere verteilen. Nochmals 20–30 Minuten mit einem sauberen Küchentuch bedeckt gehen lassen.

### ***Backen***

Die erste Hälfte der Haselnüsschen im sehr gut vorgeheizten Ofen zuerst 8 Minuten bei 240 °C mit Dampf backen. Danach die Ofentüre öffnen, um den Dampf abzulassen. Dann weitere 10–12 Minuten bei 210 °C fertig backen. Für knusprige Brötchen in den letzten 2 Minuten die Ofentüre einen Spalt öffnen.

Sobald die Temperatur wieder 240 °C erreicht hat, die zweite Hälfte der Haselnüsschen backen – die, je nach Gärstadium, inzwischen kühl gelagert wurden.

## **Zeitplan**

	<b><i>Vorarbeiten</i></b>	<b><i>Arbeiten am Backtag</i></b>
	30 Minuten	1-2 Stunden
	18-24 Stunden	ca. 2 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf [www.besondersgut.ch](http://www.besondersgut.ch) nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.