



Polentabrötchen

Ein Rezept von *BesondersGut*
www.besondersgut.ch

ZUTATEN

Vorteig

100g Wasser
0.1g Frischhefe
100g Weizen-Halbweissmehl

Brühstück

150g Wasser, kochend
75g Maisgriess/Polenta, fein

Quellstück

50g Orangensaft
70g Rosinen

Für den Teig

Vorteig, kalt
Brühstück, kalt
Quellstück, kalt
60g Milch
8g Frischhefe
325g Weizen-Halbweissmehl
10g Salz
20g Butter

Zum Wälzen

1 Schüsselchen Maisgriess/Polenta

Polentabrötchen - Zubereitung

Vorteig

Am Vorabend: das Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe einrühren. Das Mehl zugeben, mischen und bedeckt über Nacht bei 21–23 °C reifen lassen. Der Vorteig sollte sich mindestens verdoppeln.

Brühstück/Quellstück

Am Vorabend: das kochende Wasser über den feinen Maisgriess giessen. Umrühren und bedecken. Die Rosinen in ein kleines Gefäss geben und mit dem Orangensaft übergiessen. Beides über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Teigzubereitung/erste Teigruhe

Am Backtag: Vorteig, Brühstück und allfällig nicht aufgesaugten Orangensaft vom Quellstück sowie alle weiteren Zutaten ausser der Butter und den Rosinen in die Knetschüssel geben und 8–10 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Die – kalte oder weiche – Butter in Stückchen zugeben und weitere 5–10 Minuten schonend kneten. Erst dann noch kurz die Rosinen unterkneten – oder von Hand «einfalten», so dass sie möglichst nicht verschmieren. Der Teig ist am Schluss weich und geschmeidig. Luftdicht bedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen. Ideale Teigtemperatur: 22–24 °C. Teig luftdicht bedeckt an einem 21–23 °C warmen Plätzchen 60 Minuten gehen lassen

Formen/zweite Teigruhe

Den Teig mithilfe der Teigkarte vorsichtig auf die unbemehlte – oder nur ganz leicht bemehlte – Arbeitsfläche geben. Mit dem Teigabstecher 12 gleich schwere Stücke abtrennen und präzise abwägen (ca. 80g). Zu straffen Kugeln einschlagen, in feinem Maisgriess wälzen und mit der Naht nach unten auf zwei Backpapiere verteilen. Nochmals 30 Minuten mit einem Küchentuch bedeckt gehen lassen.

Einschneiden/Backen

Die ersten 6 Brötchen mit einem gezackten Messer 4-mal parallel, ca. 0.5cm tief einschneiden und im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 230 °C 10 Minuten mit Dampf backen. Nach 10 Minuten die Ofentüre öffnen, um den Dampf abzulassen. Dann weitere 5–8 Minuten bei 210 °C fertig backen. Sobald der Ofen wieder 230 °C erreicht hat, die restlichen Brötchen einschneiden und backen.