



# Polentabrötchen

Ein Rezept von *BesondersGut*  
[www.besondersgut.ch](http://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.