



## Grillbrötchen

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

## ZUTATEN

### *Vorteig*

120g Wasser  
100g Hartweizenmehl  
0.1g Frischhefe

### *Hauptteig*

Vorteig  
210g Wasser  
15g Olivenöl, aromatisiert  
8g Frischhefe  
400g Weizen-Halbweissmehl  
11g Salz

# Grillbrötchen

## *Vorteig*

Am Vortag: das Wasser in eine kleine Schüssel geben und die Hefe einrühren. Das Hartweizenmehl zugeben und mischen. Bedecken und bis am nächsten Tag bei 21–23 °C reifen lassen. Der Vorteig sollte sich mindestens verdoppeln.

## *Rosmarinzweige vorbereiten*

Die Rosmarinzweige in eine geeignete Schüssel geben und mit Olivenöl übergießen. Über Nacht quellen lassen, so werden die Rosmarinzweige während dem Backen saftig-knusprig.

## *Teigzubereitung*

Morgens: alle Zutaten bis und mit Hefe in die Knetschüssel geben und gut vermischen. Dann noch das Mehl und das Salz zugeben und 5–8 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Weitere 5–8 Minuten auf höherer Stufe zu einem weichen, etwas klebrigen, aber geschmeidigen Teig kneten. Luftdicht bedecken und an einen 21–23 °C warmen Ort stellen.

## *Erste Teigruhe/Teig falten*

Den Teig 1 Stunde gehen lassen. Nach 30 Minuten mit der nassen Hand behutsam falten. Danach wieder gut bedecken.

## *Formen/zweite Teigruhe*

Den Teig mit Hilfe der Teigkarte und der glatten Seite gegen unten auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Mit dem Teigabstecher in 6 gleich schwere Teigstücke abtrennen (ca. 140g) und zu Kugeln einschlagen. Mit der Naht nach unten und einem Küchentuch bedeckt 10 Minuten auf der Arbeitsfläche entspannen lassen. Anschliessend mit dem Zeigefinger ein Loch in die Mitte drücken und das Loch mit beiden Händen durch sanftes Auseinanderziehen auf einen Durchmesser von 2–3cm vergrössern. Einen Rosmarinzweig in das Loch stecken und nach Wunsch etwas länglich und auf einer Seite zu einem Spitz auslaufend formen. Die Grillbrötchen auf einem Backpapier verteilen, mit Rosmarin-Olivenöl bestreichen und nochmals 30 Minuten unbedeckt gehen lassen.

## *Backen*

Die Grillbrötchen nochmals bestreichen und mit grobem Salz bestreuen. Anschliessend im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 220 °C ohne Dampf 20–25 Minuten backen.