

# Aufbackbrötchen







## Zutaten

- 420 g Weissmehl (Weizenmehl Type 550)
- 35 g Roggenmehl
- 15 g Hartweizenmehl (Semola)
- 100 g [Lievito Madre](#)
- 12 g Salz (ohne Jod)
- 3 g Frischhefe
- 10 g Honig
- 320 g Wasser

## Zubereitung

Alle Zutaten in der Küchenmaschine auf kleiner Stufe mischen und dann den Teig ca. **10 - 15 Minuten** auf Stufe 2 kneten.

Den Teig **bei Zimmertemperatur 1 Stunde** zugedeckt gären lassen, dabei alle **30 Minuten** dehnen und falten. Dann über Nacht **12 - 14 Stunden** in den **Kühlschrank** stellen.

**Zwei Stunden** vor der Weiterverarbeitung den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

Danach den Teig auf eine leicht mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 Stücke portionieren. Die Teiglinge zu gleichmässigen Kugeln formen. Anschließend die Teiglinge mit dem Verschluss nach unten in Hartweizenmehl legen und nochmals mit den Händen rund formen. Die Teiglinge mit dem **Verschluss nach unten** auf ein eingöltes und mit Roggenmehl bestäubtes Backblech legen, zudecken und **50 Minuten** ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf **250 Grad** vorheizen.

Die Brötchen auf dem Blech mit dem **Verschluss nach oben** umlegen, in den vorgeheizten Ofen schieben und den Ofen bedampfen. Die Backtemperatur auf **230 Grad** reduzieren und die Brötchen **15 - 20 Minuten** backen. Nach **10 Minuten** den Ofen kurz öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen.

## Aufbacken

Die eingefrorenen Brötchen **ca. 1 Stunde** auftauen lassen und dann bei **180 Grad Umluft** im Backofen **6 - 8 Minuten** aufbacken.

Originalrezept: <https://www.marcelpaa.com/rezepte/aufbackbroetchen/>

From:  
<https://www.wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:  
<https://www.wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:aufbackbroetchen>

Last update: **25.01.2026 10:25**

