Knusperbrötchen aus Pizzateig

Die knusprigen Brötchen passen gut zu Grilladen und Salaten oder gefüllt als Apero-Brötchen. Auch als Unterlage zu Bruschettas verleihen sie diesen italienischen Charme. Gemacht werden sie aus einem Pizzateig mit Zugabe von etwas Reismehl. Die Brötchen lassen sich nicht auf die Schnelle backen, der Teig braucht Zeit zum Reifen. Der Vorteig reift 15 Stunden, der Haupteig mindestens 20 Stunden im Kühlschrank, dabei entwickeln sich die Aromen und der eiweissreiche Teig (Gluten) wird auch für empfindliche Mägen gut verträglich. Gebacken werden sie aneinanderliegend, das gibt schöne weiche Dellen, die Knusperkruste unterbrechen.

Die Mehle:
Mehl Tipo "00" hat einen niederen Ausmahlgrad, d.h. die Randschichten des Korns sind vollständig entfernt, es ist das weisseste Mehl. Wichtig bei Mehlen ist der Gehalt an Klebereiweissen (Gluten). Je höher der Kleberanteil ist, desto mehr Wasser kann das Mehl aufnehmen und desto mehr Eiweissstränge werden beim Kneten gebildet, diese fangen das von den Hefen produzierte Kohlenstoffdioxid auf sorgen so für das Aufgehen der Teiges. Mehl Tipo "00" gibt es mit unterschiedlichen Eiweissgehalten, Mehle mit einem hohen Eiweissgehalt (12-13%) brauchen eine längere Reifezeit, ergeben dafür sehr elastische Teige und eine grossporige Krumme. Auf den Packungen italienischer Mehle ist der Eiweissgehalt meistens angegeben.

Reismehl ist wegen den fehlenden Klebereiweissen nicht backfähig (ausser für Fladenbrote), jedoch macht die Zugabe von Reismehl die Rinde knuspriger (vergl, Pinsa Romana).

Zutaten

```
Vorteig
50g    Weissmehl
25g    Wasser
1g     Hefe
```

```
Hauptteig
76g    Vorteig
50g    Reismehl
250g   Pizzamehl Tipo "00"
200g   Wasser
20g    Olivenöl
7g     Hefe
9g     Salz
```

Zubereitung

Vorteigzutaten verkneten und abgedeckt 15 Stunden bei Raumtemperatur (24°) ruhen lassen.

Alle Hauptteigzutaten inkl. Vorteig aber ohne Salz mit der Maschine ca. 2 Minuten vermischen. Salz zugeben und 10 Minuten auf der langsamsten Stufe kneten. Auf mittlerer Stufe weiterkneten bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Das kann gut 10 bis 15 Minuen dauern.

Eine flache Wanne mit Olivenöl ausstreichen und den Teig hineinkippen. Zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen. Dabei nach 40 und 80 Minuten je 2mal dehnen und falten. Das fördert die Bildung der Eiweissstränge.

Teig mit Haushaltfolie abdecken und in den Kühlschrank geben. Der Teig kann bis zu 4-5 Tagen gelagert und in Etappen gebacken werden. Nach ca. 20 Stunden den Teig ausstossen. D.h. mit den Fingerkuppen den Teig eindrücken, damit die Gärgase entweichen.

Nach 36 Stunden einen Teil des Teiges entnehmen und auf eine leicht bemehlt Fläche legen und in drei (je nach Teigmenge) Stücke teilen. Ecken der Teiglinge 5-6 mal von der Seite her zur Mitte einschlagen, Teiglinge wenden, damit sie auf dem Schluss zu liegen kommen und mit den flachen, seitlich angelegten Händen rundformen. Mit einem leichten Tuch abdecken und ca. 1 3/4 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 24°) gehen lassen, bis sie etwa das doppelte Volumen angenommen haben.

Ofen mit Backstein auf der untersten Rille auf 250° vorheizen. Es braucht mindestens 30 Minuten bis der Backstein durchgehend heiss ist.

Teiglinge auf den Backstein hieven, im Dreieck anordnen, so dass sie sich ganz leicht berühren.

In den Backofen schieben, einen grosszügigen "Gutsch" Wasser auf den Ofenboden giessen und die Brötchen ca. 25 Minuten backen. Nach 15 Minuten Dampf ablassen, damit sich ein schöne Kruste bildet

Mehle und gereifter Vorteig

Teig geknetet

Teig dehnen und falten

Teig dehnen und falten

Teig dehnen und falten 3

Teig nach 20 Stunden Teigruhe im Kühlschrank

Teig ausgestossen

Brötchen formen

Brötchen formen

Brötchen 1 1/2 Stunden gereift

Brötchen auf dem Backstein

Knusperbrötchen mit kaltem Braten und Tomate

Nach einem weiteren Tag vom gleichen Teig gebacken