

Khorasan-Joghurt-Brötchen Valesa

Zutaten

300 g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
200 g	Dinkel Vollkornmehl „extrafein“
6 g	Flohsamenschale
200 g	griechischer Joghurt
320 ml	Milch
50 g	Anstellgut aus dem Kühlschrank
5 g	Hefe, frisch
1 TL	Zuckerrübensirup oder Honig
12 g	Salz
25 g	Butter, weich in Stücken



Zubereitung

in der Küchenmaschine

- Alle Zutaten (außer Salz und Butter) in die Schüssel der Teigmixmaschine geben und auf langsamster Stufe **3 Min.** kneten
- **30 Min** quellen lassen
- **10 Min** auf mittlerer Stufe kneten
(nach **5 Min** Salz zugeben, nach **7 Min** Butter zugeben)

Im Thermomix

- Zuerst das Mehl, dann die restlichen Zutaten (außer Salz und Butter) in den Mixtopf geben.
- **1 Min / Stufe 4** vermischen. **30 Min** quellen lassen (Fermentolyse)
- Salz zugeben und **3 Min / Teigstufe** kneten. Nach **1 Min** die Butter über die Deckelöffnung zugeben

Stockgare

- Den Teig in eine geölte Schüssel geben und von allen Seiten zusammenfalten und rund wirken. **5 Std** bei Raumtemperatur (**22°C**) gehen lassen
- Nach **1 und 2 Std** nochmals von allen Seiten aufnehmen und zusammenfalten

Formen

- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und mit einer Teigkarte in **ca. 100g** schwere Stücke teilen
- alle Teiglinge rund wirken - **10 Min** entspannen lassen - anschließend lang formen
- mit dem Schluss nach unten auf eine Backfolie oder Backpapier setzen

Stückgare

- Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur **1 Std** gehen lassen

Backen

- Den Backofen rechtzeitig auf **250°C (O/U)** aufheizen
- Einen Backstahl oder Backblech mit aufheizen
- Die Teiglinge einschneiden, auf das Backblech setzen und mit Dampf 10 Minuten anbacken
- Den Dampf ablassen und die Ofentemperatur auf **200°C** reduzieren.
- Weitere **5 Min** backen - nochmals Dampf ablassen
- Backofen nochmals auf **250°C** hochschalten und weitere **3 Min** backen
- Brötchen auskühlen lassen