

Popcornbrötchen

Für den Sauerteig:

- 50g Weizenmehl Type 550
- 50g Weizensauerteig/Lievito Madre
- 25g Wasser (40°C)

Popcornquellstück:

- Popcorn aus 70g Popcornmais zubereiten
- Popcorn abkühlen lassen und mit einem Mixer/Zerkleinerer zu grobkörnigem Mehl mahlen
- 200g Wasser zu dem Popcornmehl gießen und 15min quellen lassen

Hauptteig:

- Sauerteig
- Popcornquellstück
- 305g Weizenmehl Type 550
- 5g Hefe
- 15g Honig
- 10g Salz
- 60-80g Wasser

Für den Sauerteig Mehl mit alten Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank und Wasser zu einem festen Teig verkneten und ca 12 Stunden bei Raumtemperatur luftdicht abgeschlossen gehen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Zuerst nur 60g Wasser zum Teig geben. Ist der Teig noch zu trocken, Wasser schlückchenweise zum Teig geben bis er gut auf einer Arbeitsplatte geknetet werden kann. 10min von Hand kneten bis ein Teig entstanden ist, der gut knetbar ist, aber noch etwas auf der Arbeitsfläche klebt.

Den Teig zu einer Kugel formen und mit dem Schluss nach unten luftdicht abgedeckt in einer bemehlten Schüssel 40min gehen lassen. Den Teig nach 20min einmal falten (=Den Teig aus der Schüssel nehmen, leicht platt drücken und an 4 Seiten etwas in die Länge ziehen. Dann die 4 entstandenen Teiglappen übereinander zurück in die Mitte falten. Den Teig wieder mit der entstandenen Nahtstelle nach unten in die Schüssel legen)

Den Teig in etwa gleich schwere Stücke teilen (ca 80g pro Stück) und jedes Stück zu einer Kugel formen. Die Kugeln abgedeckt etwa 5min entspannen lassen. Anschließend jede Kugel mit der Hand etwas flach zu einem Oval drücken. Von der schmalen Seite her den Teig aufrollen, bemehlen und mit der Nahtstelle/Schluss nach unten auf ein bemehltes Küchentuch legen.

1,5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Etwa 45 min vor Schluss der Gehzeit, den Backofen auf >250°C (Ober/Unterhitze) vorheizen. Eine feuerfeste Schüssel mit Wasser in den Ofen legen und ein Blech oder einen Pizzastein mit im Ofen vorheizen.

Die Brötchen vom Küchentuch nehmen, umdrehen (Schluss/Naht nach oben), auf Backpapier legen und in den heißen Ofen auf das Blech/den Pizzastein legen. Mit einer Pflanzenspritze kräftig Wasser in den Ofen sprühen. Nach 5-10min den Dampf ablassen und die Schüssel mit Wasser aus dem Ofen nehmen. In weiteren 10-15min fertig backen.

Die Brötchen haben eine knackige Kruste, fluffige Krume und schmecken durch das Popcorn sehr herzhaft.