Rote Bete Brötchen

Zutaten

Für 10 relativ große Brötchen
Teiglinge à 140 g

FÜR DEN TEIG
600 g Weizenmehl Typ 1050
(alternativ Dinkelmehl Typ 1050)
3 g Hefe
300 ml bis 350 ml handwarmes Wasser
300 g geraspelte Rote Bete (roh)
2 EL Sonnenblumenöl
10 g Salz

ZUSÄTZLICH
Streumehl für die Arbeitsfläche und zum Bestäuben

Zubereitungszeit (ohne Back- und Gehzeiten): 25 Minuten / Backzeit: 40 bis 50 Minuten / Backtemperatur: 30 Minuten bei 210 °C, weitere 10 bis 20 Minuten bei 220 °C / Schwierigkeitsgrad: mittel / Haltbarkeit: Die Brötchen schmecken am ersten Tag am besten. Am zweiten und dritten Tag sind sie getoastet weiterhin sehr lecker.

Zubereitung

Die Rote Bete schälen und mit der feinen Seite der Reibe raspeln.

Die Hefe in etwas Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Kuhle formen und das Hefe-Wasser hineinschütten. Öl hinzufügen, die Hälfte des Wassers in die Schüssel gießen und den Knetvorgang starten. Währenddessen nach und nach weiteres Wasser, die Rote Bete hinzufügen und das Salz einrieseln lassen.

Hinweis: Die Wassermenge geben wir als Circa-Angabe an, da sich der Teig bei jeder Zubereitung leicht anders verhalten kann. Der Teig für die Rote Bete Brötchen sollte feucht, aber nicht zu klebrig sein. Deshalb das Wasser nach und nach zugeben und sehen, wie sich die Konsistenz verändert.

Den Teig etwa 10 Minuten kneten, dann eine Stunde zugedeckt bei Raumtemperatur angehen lassen. Währenddessen zweimal dehnen und falten. Das erste Mal nach 30 Minuten, das zweite Mal nach 60 Minuten. Dann den Teig in den Kühlschrank stellen und 12 bis 18 Stunden gehen lassen.

Vor der Weiterverarbeitung den Teig etwa 30 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche einzelne Teiglinge abstechen und mit den Handballen rund formen. Die Teiglinge auf ein Backblech setzen, mit einer Schere eine Naht einschneiden, mit etwas Mehl bestäuben, 15 Minuten ruhen lassen und in den vorgeheizten Ofen schieben. **Tipp:** Wir stellen eine mit Wasser befüllte Schale auf den Ofenboden und sprühen zusätzlich vor dem Verschließen kräftig mit einer Wasserspritze in den Ofen. Das erzeugt Dampf!

Die Rote Bete Brötchen 30 Minuten bei 210 °C Ober- und Unterhitze backen. Dann die Temperatur auf 220 °C erhöhen und die Brötchen weitere 10 bis 20 Minuten backen (je nach Größe der Teiglinge). Wir haben sie herausgenommen, als die Krume mittel- bis dunkelbraun geworden war.