

Zutaten für 15 Brötchen und eine Backform mit 30-35 cm Durchmesser

600 g glattes Mehl (in Ö Typ W480, in D 405)

1,5 TL Salz (=ca. 8 g)

380 ml lauwarme Milch

1 EL Zucker (=ca. 10 g)

¼ Würfel Frischhefe (=10 g) oder ½ Pkg. Trockenhefe (=ca. 4 g)

75 ml Sonnenblumenöl

Außerdem:

Sonnenblumenkerne, Sesam weiß und schwarz

Mohn, geriebenen Mozzarella und Kürbiskerne

Zubereitung:

- 1) Gebt das Mehl und Salz in die Rührschüssel eurer Küchenmaschine.
- 2) Erhitzt die Milch. Sie darf nicht heiß sein, weil sie sonst die Funktion der Hefe zerstört. Kontrolliert die Temperatur, indem ihr einen sauberen Finger ca. 30 Sek. lang in die Milch haltet. Ist euch nicht zu heiß, passt es auch für die Hefe.
- 3) In der Milch löst ihr die Hefe und den Zucker auf. Fügt das Öl hinzu.
- 4) Gebt die feuchten Zutaten (Milch-Hefe-Öl-Mischung) zu den trockenen dazu und verknetet einen kompakten Teig. Kratzt ihn 1-2 Mal mit einer Teigkarte vom Schüsselrand und Knethaken herunter, damit der Knethaken den ganzen Teig erfassen kann.
- 5) Legt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche (ich benötige in diesem Fall fast kein Mehl, weil der Teig nicht klebt), knetet ihn nochmals durch und formt eine Kugel. Diese legt ihr in eine befettete Schüssel, deckt sie ab und stellt sie an einen warmen Ort zum Gehen, für ca. 1 Stunde. Bei mir steht der Teig auf unterster Schiene in einem 30 Grad warmen Ofen. Bereit ist der Teig, wenn sich sein Volumen verdoppelt hat.
- 6) Nehmt den gegangenen Teig aus der Schüssel und teilt ihn am besten mithilfe einer Waage auf 15 gleich große Stücke auf. Mein ganzer Teig wiegt ca. 1073 g. Diese Zahl dividiert durch 15 ergibt ca. 70-71 g pro Stück. Deckt die Teigstücke mit einem Küchentuch ab, damit sie nicht austrocknen.
- 7) Formt aus jedem Teigstück ein Bällchen. Legt eines in die Mitte einer mit Backpapier belegten Form, drumherum 7 Bällchen und die dritte Reihe besteht ebenfalls aus 7 Bällchen (siehe Video).
- 8) Besprüht die Oberfläche der Bällchen mit Wasser oder tunkt sie kurz in Wasser und dann in Mohn, Sonnenblumenkerne, Sesam, Käse und Co. Je nachdem, was ihr zuhause habt.
- 9) Deckt die Form ab und stellt die Bällchen an einen warmen Ort zum Gehen. Gehzeit je nach Temp. ca. 35-45 min.
- 10) Backt sie im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min. Lasst sie danach auskühlen. Da sie neutral schmecken, passen sie zu so ziemlich allem – süßen und herzhaften Belägen und Aufstrichen.

Übernachtversion:

Die fertig geformten und bestreuten Bällchen deckt ihr gut ab und stellt sie für 8-12 h in den Kühlschrank. Am nächsten Morgen holt ihr die Backform aus dem Kühlschrank und lasst die Brötchen ca. 15 min auf Zimmertemp. kommen. Danach gebt ihr sie in den KALTEN Ofen. Erst jetzt schaltet ihr ihn ein. Backt sie bei 180 Grad O/U Hitze auf mittlerer Schiene ca. 25-30 min lang. Sollten sie oben recht dunkel werden, deckt sie mit Alufolie ab und backt weiter.



Sastojci za 15 pogačica:

tepsija od 30-35 cm promjera

600 g glatkog brašna (u AUT tip W480, u D 405)

1,5 kašičice soli (=ca. 8 g)

380 ml toplog mlijeka

1 kašika šećera (=ca. 10 g)

¼ kocke svježeg (=10 g)

ili ½ pak. suhog kvasca (=ca. 4 g)

75 ml suncokretovog ulja

Osim toga:

sjemenke suncokreta, bijeli i crni susam

mak, rendana mozzarella i sjemenke bundeve



Priprema:

1) Brašno i so sipajte u posudu za miješanje.

2) Zagrijte mlijeko. Ne smije biti vruće, jer će vam inače uništiti funkciju kvasca. Provjerite temperaturu držeći čisti prst u mlijeku oko 30 sekundi. Ako vama nije vruće, u redu je i za kvasac.

3) U mlijeku rastvorite kvasac i šećer pa ulijte ulje.

4) Mokre sastojke (mješavina mlijeka, kvasca i ulja) dodajte u suhe i umijesite kompaktno tijesto. Ostružite ga sa ivice posude i kuke za tijesto 1-2 puta, kako bi kuka za tijesto mogla sve da obuhvati.

5) Stavite na lagano pobrašnjenu radnu površinu (meni u ovom slučaju skoro i ne treba brašno, jer se tijesto ne lijepi), ponovo premijesite i formirajte loptu. Stavite u pomašćenu posudu, prekrijte i stavite na toplo mjesto da naraste oko sat vremena. Kod mene tijesto nadolazi na donjoj šini u rerni na 30 stepeni. Tijesto je spremno kad se udvostručilo.

6) Nadošlo tijesto izvadite iz posude i vagnite pa podijelite na 15 jednakih komada. Moje cijelo tijesto ima oko 1073 g. Ovaj broj podjeljen na 15 znači da svaki komad ima oko 70-71 g. Komade tijesta obavezno prekrijte kuhinjskom krpom da se ne osuše.

7) Od svakog komada tijesta formirajte lopticu. Stavite lopticu u sredinu tepsije koju ste obložili pek papirom, oko nje 7 loptica i u 3. redu također 7 (pogledajte video).

8) Poprskajte površinu loptica vodom ili ih kratko umočite u vodu pa u mak, suncokret, susam, sir itd. Zависи šta imate kod kuće.

9) Dobro prekrijte tepsiju i stavite loptice na toplo mjesto da nadolaze. Vrijeme dizanja oko 35-45 min, u zavisnosti od temperature.

10) Pecite ih u zagrijanoj rerni na 190 stepeni g/d grijači oko 20-25 minuta, a zatim ostavite da se ohlade. Budući da su neutralnog okusa, dobro se slažu sa gotovo svim slatkim i slanim namazima.

Verzija preko noći:

Tepsiju sa formiranim i posutim lopticama dobro prekrijte i stavite u frižider na 8-12 sati.

Sljedećeg jutra izvadite tepsiju iz frižidera i ostavite pogačice da odstoje na sobnoj temperaturi oko 15 minuta. Zatim ih stavite u HLADNU rernu. Tek sad je upalite. Pecite ih na 180 stepeni g/d grijači na srednjoj šini oko 25-30 minuta. Ako odozgo brzo potamne, prekrijte ih aluminijskom folijom i nastavite peći.