

## Zitronenbrötchen

2007-02-20 20:52:41

Eine interessante Variante auf Basis des einfachen Brotteigs, der auch für Fougasse oder Baguette(brötchen) Verwendung findet. Zitronenschale verleiht dem Teig ein frisches Aroma, die Brötchen passen damit sehr gut zu Salaten oder als Beilage zu einfachen Fisch- oder Geflügelgerichten.



für 10 bis 12 Brötchen:

500 g Mehl (405er)  
350 ml Wasser  
12 g frische Hefe  
10 g Meersalz  
2 EL Olivenöl Extra Vergine  
1 unbehandelte Bio-Zitrone

außerdem:

Mehl zum Bestäuben, am besten Dunst (Instant-Mehl) oder Maismehl

Hilfsmittel:

Teigkarte, Teigschaber  
Brot-/Pizza-Backstein  
Brotschieber aus Holz  
Wasser-Sprüher

1| Alle Zutaten (insbesondere die Hefe) sollen Zimmertemperatur haben. In einer großen Teigschüssel Mehl, die zwischen den Händen zerbröselte Hefe und das Meersalz gut vermischen. Das Wasser bis auf einen kleinen Rest hinzufügen, mit einer Teigkarte oder einem Teigspatel einarbeiten und solange in der Schüssel mischen bis alle Zutaten gut zusammenhalten. Sollte nicht genügend Feuchtigkeit vorhanden sein, um das gesamte Mehl aufzunehmen, den Rest des Wassers hinzufügen. Der Teig wird sehr feucht und klebrig sein. Auf keinen Fall aber weiteres Mehl zugeben, das Brot würde zäh und trocken werden. Allein durch die richtige Knettechnik erlangt der Teig die erforderliche Konsistenz.

2| Den Teig aus der Schüssel auf eine glatte, nicht haftende Fläche (Küchen-Arbeitsplatte) geben. Schale von etwa drei Viertel der Zitrone fein abreiben und zum Teig geben. Ohne Zugabe von Mehl (!) mit leicht befeuchteten Händen kneten. Dabei muss möglichst viel Luft in den Teig eingearbeitet werden. Eine kurze Anleitung zu Kneten mit Hand findet sich in Schritt 2 des [Rezepts für Fougasse](#), welches einen sehr ähnlichen Teig verwendet. Den Teig abschließend mit leicht bemehlten Händen von der Arbeitsplatte heben, umdrehen und nacheinander die vier Seiten nach innen schlagen. Wieder umdrehen (auf die Nahtseite) und mit mehreren Vierteldrehungen zu einem kompakten Ball formen. Den Teigball in eine leicht ausgemehlte Teigschüssel geben, diese mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort (z. B. im Backofen bei eingeschalteter Beleuchtung) eine Stunde gehen lassen. Alternative kann der Teig mehrere Stunden mit einem Tuch abgedeckt im Kühlschrank gehen. So kann man die Brötchen z. B.

# Vogels Küche

## Zitronenbrötchen

tagsüber vorbereiten und am Abend frisch backen. Ob nun in einer Stunde in der Wärme oder über längere Zeit im Kühlschrank: der Teig sollte sein Volumen deutlich erhöhen, im Idealfall etwa verdoppeln. Teig aus dem Kühlschrank sollte mindestens eine halbe Stunde vor der Weiterverarbeitung herausgenommen werden.

3| Den Teig in einem Stück mit Hilfe der Teigkarte auf eine gut bemehlte Fläche geben und in acht bis 10 gleich große Teigstücke teilen. Diese mit leicht bemehlten Händen zunächst zu Kugeln abdrehen. Aus den Kugeln durch Drehen zwischen den Händen ovale Teigstücke mit leicht spitz zulaufenden Enden formen. Die fertig geformten Teiglinge in ca. 2 bis 3 cm Abstand auf ein bemehltes Küchentuch legen. Zwischen zwei Teiglingen das Tuch etwas anheben, sodass es ein Welle bildet und die Brötchen voneinander trennt (so ähnlich wie auf den Abbildungen mit den fertigen Brötchen ganz oben bzw. unten). Mit einem weiteren Tuch abgedeckt eine Stunde gehen lassen.

4| Inzwischen den Ofen mit eingeschobenem Backstein auf 250 Grad vorheizen. Der Ofen benötigt auf jeden Fall mindestens 30 Minuten Vorheizzeit, um ein optimales Backergebnis zu liefern. Die Teiglinge vorsichtig mit Mehl bestäuben und mit einem sehr scharfen Messer (Rasierklinge) ca. einen halben Zentimeter tief längs einschneiden. Teigstücke auf den Brotschieber heben und dabei die beiden Enden spitz zulaufend ausformen. Bis zu drei Brötchen gleichzeitig mit Hilfe des bemehlten Brotschiebers auf den Backstein gleiten lassen, die Ofenwände sofort mit Wasser besprühen, Tür schließen und etwa 15 Minuten goldbraun backen. Die fertigen Zitronenbrötchen auf einem Gitter abkühlen lassen.



### Tipps:

Die Zitronenbrötchen lassen sich – in ca. 5 bis 6 Minuten leicht vorgebacken – prima einfrieren. Zum Aufbacken den Ofen auf 200 Grad vorheizen und die tiefgefrorenen Brötchen in etwa 10 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) fertig backen.

Wie für alle selbst gebackenen Brote gilt: Bitte nur mit Brotbackstein zubereiten!

