Rustikale Tigerbrötchen



Rustikale Tigerbrötchen mit ihrer typischen, knusprigen Kruste und herrlich weicher Krume. Einfache Zubereitung mit Direktgare. Ihr könnt diese Brötchen natürlich auch mit Übernachtgare zubereiten. Dann einfach die Hefemenge reduzieren.

8-10 Brötchen

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 2 min
Backzeit: 22 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 500 g Mehl Type 1050 (oder 550 für die klassische Variante)
- 4 g Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 320 ml lauwarmes Wasser
- 10 g Salz

20 g weiche Butter

Für die Tigerpaste

35 g Reismehl
25 g Semmelbrösel
1/2 TL Trockenhefe
1 TL brauner Zucker
100 ml lauwarmes Wasser
1 TL Sonnenblumenöl
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Hefe mit dem Zucker im Wasser auflösen und kurz stehen lassen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Zuerst 3 Minuten auf kleiner Stufe kneten, dann 7-10 Minuten auf Stufe 2 gründlich durchkneten. Den gekneteten Teig in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen, zugfreien Ort 1 Stunde gehen lassen.
2. Für die Tigerpaste alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und ebenfalls an einem warmen, zugfreien Ort 1 Stunde ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig in 8 oder 10 gleich große Stücke teilen, je nach dem wie groß ihr die Brötchen haben möchtet. Die Teiglinge zu Kugeln wirken und mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigkugeln locker mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten gehen lassen.
4. Die Tigerpaste verrühren und evtl. mit etwas Wasser verdünnen, bis sie zähflüssig ist. Die Teigkugeln nach 30 Minuten Gehzeit mit der Tigerpaste bestreichen und weitere 30 Minuten gehen lassen. Hier jetzt nicht mehr abdecken, da sonst die Paste an der Folie klebt.
5. Den Backofen frühzeitig auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein feuerfestes Gefäß auf den Ofenboden stellen. Das Backblech mit den

Tigerbrötchen in den Ofen schieben und eine halbe Tasse kaltes Wasser in die Auflaufform gießen um Dampf zu erzeugen. Die Tigerbrötchen 17–22 Minuten backen, bis sie goldbraun und durchgebacken sind. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen.