



# „Venn“-Brötchen

## Zutaten

- **1 Brotbackmischung „Venn-Brot“ (625g, kleiner Beutel)**
- 400g Wasser handwarm
- 15g Salz
- 3-4g Frischhefe

## Vorbereitung

1. Vom Leinsamen ca. 1 EL abnehmen und bei Seite stellen. Den Rest unter das Mehl mischen.
2. Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und zu dem Mehl geben. Mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe 2 Minuten kneten. Das Salz dazu geben und gut 10 Minuten auf schneller Geschwindigkeit kneten. Der Teig muss gut durchgeknetet sein.
3. Diesen Teig gibst du in eine geölte Schüssel mit Deckel und lässt den Teig gut **2 Stunden** an einem warmen Ort (30°C im Backofen / Auftaufunktion) ruhen. Dazwischen 2-3 mal dehnen und falten  
  
// Solltest du erst am nächsten Tag weitermachen. Kannst du ihn nach dem letzten Falten in den Kühlschrank geben und Morgen fertigstellen.

### Dehnen und falten

Dazu die Hände feucht machen und die Enden des Teiges hoch nehmen, über die Teigmitte legen. Und dies mit allen vier Seiten sodass ein "Päckchen" entsteht. Den Deckel verschließen und wie angegeben wiederholen.

## Fertigstellung

1. Den Teig aus der Teigwanne (Schüssel) nehmen und mit einer [Metallteigkarte](#) ca. 80 -100gr Teigstücke abtrennen. Diese Teiglinge zu Brötchen formen.
2. Dazu ziehe ich die Enden der Teigstücke immer wieder in die Mitte und halte sie mit einem Finger fest. Dies mache ich so lange bis ich spüre dass der Teig straff wird. Dann drehe ich den Teigling um und rolle ihn zu einer Kugel. Wichtig ist, dass die Unterseite gut verschlossen ist. Evtl. mit den Fingern nochmal die offenen Stellen zusammendrücken.
3. Den Backofen heize ich jetzt auf maximale Temperatur vor und gebe eine kleine Auflaufform auf den Boden des Backofens. (Das dauert bei mir gut 45 Minuten)
4. In der Zwischenzeit decke ich die Teiglinge ab und lasse sie **30 Minuten** ruhen. Anschließend drücke ich den Teigling flach. Nehme das obere Drittel und lege es vorsichtig in die Mitte, drücke es sanft fest.
5. Dann klappe ich die untere Hälfte komplett über die bereits eingeklappte Hälfte und verschließe sie mit den Fingern (wie bei einer Calzone oder einem Ravioli). Rolle die Enden spitz und legen die Brötchen mit dem Schluss nach unten auf den bemehlten Schießer oder ein Backpapier.
6. Die Teigrohlinge bestreiche ich mit Wasser und bestreue sie mit der Leinsaat. Sie dürfen 10 Minuten ruhen. Ich koche etwas Wasser auf und kurz bevor sie in den Ofen kommen, schneide ich sie der Länge nach tief ein.
7. Sobald sie im Backofen sind, gebe ich das kochende Wasser in die Auflaufform und schließe schnell die Tür. Unter Dampf lasse ich sie 15 Minuten bei höchster Ofentemperatur (Ober-/Unterhitze) im Backofen.
8. Danach öffne ich die Tür damit der feuchte Dampf abziehen kann und entferne die Auflaufform. Jetzt können die Brötchen cross ausbacken.
9. Wenn sie die gewünschte Bräune haben, dürfen sie aus dem Backofen, das kann nochmal 10-15 Minuten dauern. Guten Appetit!