



**Klingt zunächst ungewöhnlich, ist aber eine sehr wohlschmeckende Kombination...** Der Ziegenfrischkäse kommt geschmacklich nur sehr zart durch; wer diesen Geschmack aber gar nicht mag, nimmt einfach normalen Frischkäse. Die Rhabarberstückchen verleihen den Brötchen eine fruchtig-feine Säure, und der Rosmarin gibt den gewissen Kick, je nach verwendeter Menge. Insgesamt sind sehr saftige Frühlings-Brötchen entstanden mit einem ausgewogenen Spiel zwischen Säure und Süße. Die Kruste ist fein-knusprig, wird allerdings durch die Saftigkeit recht schnell weich, so daß man sie direkt vor dem Verzehr nochmals kurz aufbacken sollte.

Die Brötchen passen zu allen süßen und pikanten Aufstrichen und Belägen, besonders gut zu Frischkäse und Leberpastete.

In einer kleinen Umfrage stellte sich heraus, daß es mehr Freund\*innen von Brötchen mit wild aufgerissener Kruste gibt, doch auch solche, denen glatte Oberflächen lieber sind, weil diese dem Gaumen mehr schmeicheln. Also beschreibe ich im Rezept die Variante mit der wilden Kruste, im Anhang die Methode für eingeschnittene Brötchen. Auch war der Bräunungsgrad der Semmeln ein Diskussionspunkt, hier müßt Ihr einfach selbst entscheiden, wie Ihr es am liebsten mögt, schön rösch und knusprig oder blaß wie vom Discounter.

### Gesamtzutaten (12 Brötchen à ca. 85 g = 1 kg)

- 300 (netto 250) g Vollmilch
- 110 g Wasser
- 1,8 g Hefe
- 300 g Rhabarber
- 10 g Butter
- 18 g Sauerteig-Anstellgut (Weizen)
- 30 g Honig
- 100 g Weizenmehl 1050
- 305 g Weizenmehl 550
- 40 g Roggenmehl 997
- Rosmarin nach Belieben
- 10 g Salz
- 135 g Ziegenfrischkäse (ersatzweise Kuhmilch-Frischkäse)

**Zubereitung** (Fertigstellung ca. 8 Uhr – nicht 12 Uhr, wie meine sonstigen Rezepte!)

**Tag 1 – 9:30**

**Vorteig**

- 110 g Wasser (lauwarm)
- 1 g Honig (eine Messerspitze)
- 1,2 g Hefe
- 100 g Weizenmehl 1050

Vermischen und bei guter Zimmertemperatur 4 Stunden gehen lassen.

**Rosmarinmilch**

300 g Milch zusammen mit einigen Zweigen Rosmarin etwa 10 Minuten leicht simmern und dann abkühlen lassen. Durch ein Sieb abgießen. Es sollten etwa 250 g übrig bleiben.

**Rhabarber**

Den Rhabarber schälen und in feine Würfel (gut 5 mm) schneiden. 10 g Butter und 10 g Honig in einer Pfanne schmelzen lassen, die Würfel maximal 60 Sekunden darin schwenken, sofort auf einem Teller verteilen und abkühlen lassen, damit der Rhabarber nicht zerfällt. In ein Sieb geben, die Flüssigkeit dabei auffangen. Diesen Saft mit Rosmarinmilch auf 165 g aufgießen für den Hauptteig. Eventuell übrig gebliebene Rosmarinmilch austrinken ☺

**Mehlkochstück**

- 110 g Rosmarinmilch
- 19 g Honig
- 10 g Salz

Erhitzen, dann unter ständigem Rühren 20 g Weizenmehl 550 hineinsieben, kurz aufkochen lassen, von der Herdplatte nehmen und 1–2 Minuteniterrühren. Abgedeckt abkühlen lassen.

**Tag 1 – 13:30**

**Hauptteig**

- Vorteig
- Mehlkochstück
- 165 g Rosmarinmilch-Rhabarbersaft-Mischung (Zimmertemperatur)
- 0,6 g Hefe

Mit dem Schneebeesen glattrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

- 285 g Weizenmehl 550
- 40 g Roggenmehl 997
- 18 g Sauerteig-Anstellgut (Weizen)
- Rosmarin, allerfeinst geschnitten, Menge nach Belieben (ruhig mehrere Zweige)
- 135 g Ziegenfrischkäse (oder normalen Frischkäse)

Dazugeben, 4 Minuten langsam, dann 10 Minuten schnell kneten. Zum Schluß am besten von Hand die Rhabarberwürfel unterkneten. 20 Minuten ruhen lassen.

**Tag 1 – 14:10**

Teig falten und dehnen („stretch & fold“). 20 Minuten ruhen lassen.

**Tag 1 – 14:30**

Den Teig wiederum falten und dehnen und 20 Minuten ruhen lassen.

**Tag 1 – 14:50**

12 Teiglinge zu jeweils 100 g (oder auch nur 10 Teiglinge mit höherem Gewicht) abstechen und rundschieben. Wem der Teig zu klebrig ist, kann die Teiglinge auch vorsichtig mit den Fingerspitzen jeweils von außen nach innen zu Kugeln formen, wobei die Teiglinge bei jedem Einklappen des Teiges ein Stück gedreht werden. 10 Minuten ruhen lassen.

**Tag 1 – 15:10**

Die Teiglinge mit dem Schluß nach unten auf ein Backblech legen, welches mit einem gut mehlierten Teigtuch bedeckt ist. Zwischen den Brötchenreihen das Tuch zu Falten hochziehen. Etwas mit Mehl bestäuben, mit einem Teigtuch abdecken und das Blech, gut in Frischhaltefolie gehüllt für 16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Tag 2 – 7:10**

Brötchen aus dem Kühlschrank holen, umdrehen und auf ein mit Backtrennspray besprühtes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen. 30 Minuten akklimatisieren lassen. Den Ofen auf 220 °C (Heißluft) oder 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

**Tag 2 – 7:40**

Das Blech im oberen Drittel des Ofens einschieben, kräftig schwaden. Nach einigen Minuten entschwaden. Die Backzeit beträgt je nach gewünschter Bräune ca. 18–19 Minuten. Nach der halben Backzeit das Blech umdrehen, damit die Brötchen gleichmäßig goldbraun werden.

**Tip:** Wer die Brötchen lieber einschneiden möchte, legt diese mit dem Schluß nach oben auf das mit einem Teigtuch bedeckte Backblech. Vor dem Backen werden die Brötchen dann wieder umgedreht aufs Backblech gelegt und direkt vor dem Backen mit einem sehr scharfen Messer oder einer Rasierklinge einige mm tief eingeschnitten.

**Zubereitungsvariante:** Natürlich könnt Ihr den Teig auch insgesamt kühlstellen und die Brötchen erst am Backtag formen. Dazu den Teig ohne Akklimatisieren zu Brötchen schleifen, welche dann in einem Teigtuch oder bereits auf dem Backblech 30–60 Minuten gehen müssen.