



ulmer

Lutz Geißler

BRÖTCHEN BACKEN

EINFACH PERFEKT

Mit **99** Rezepten und vielen Stepfotos

Lutz Geißler

BRÖTCHEN BACKEN

EINFACH PERFEKT





Lutz Geißler

BRÖTCHEN BACKEN

EINFACH PERFEKT

Mit Fotos von Oliver Brachat

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT

9

BRÖTCHEN - NUR EIN KLEINES BROT?

10

BRÖTCHENBACKEN PRAKTISCH

12

ZUBEHÖR

14

ZUTATEN

19

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR REZEPTE

33

DER ABLAUF

26

Diese Kapitel sollten Sie vor dem Backen gelesen haben.

HANDGRIFFE

34

REZEPTE VERÄNDERN

40

HÄUFIGE FRAGEN

42

GLOSSAR

44

REZEPTTABELLEN

240

REGISTER

256



100%-Roggenbrötchen
192



Bagels
164



Baguettebrötchen
112



Bamberger Hörnla
210



Baunzerl
79



Bergsteigerbrötchen
123



**Berliner Salzkuchen
Schusterjungens Ost**
181



**Berliner Salzkuchen
Schusterjungens West**
183



**Bosniaken
Kümmelbrötchen**
185



Brioche
230



Bürli
144



Campingbrötchen
228



Ciabattini
147



Cornetti
131



Croissants
205



Dampfbrötchen
53



**Dänische Brötchen
Birkes**
199



Dinkelbrötchen
173



Dinkelkartoffelbrötchen
176



Dinkelseelen
178



**Doppelsemmel
gedrückt**
59



**Doppelsemmel
geschnitten**
60



**Dresdener
Franzsemmel**
93



**Dresdener Schuster
Dreierbrötchen**
97



Eiweck
223



Fingerbrötchen
132



Fränkische Kipf
109



**Franzbrötchen
gedrückt**
216



**Franzbrötchen
gerollt**
213



Glarner Brötli
82



Haferbollen
126



Hamburger Buns
166



**Hamburger Rundstück
geschnitten**
72



**Hamburger
Rundstück**
glatt
73



Handsemmel
Kaisersemmel
102



Joghurtbrötchen
101



Kaneelbrötchen
236



Kasseler Rundstück
95



Kieler Fettsemmel
120



**Klassische
Roggenbrötchen**
194



Knauzen
105



Knüppel
51



Kölner Röttgelchen
85



Laugenbrezeln
151



Laugenbrötchen
154



Laugenstangen
155



Leipziger Hacksemmel
76



Lemgoer Strohsemmel
118



Mailänder Brötchen
129



Mainzer Wasserweck
91



Maurerlaibln
115



**Milchbrötchen
gedrückt**
160



Milchbrötchen
glatt
159



Milchhörnchen
161



Mohnzopf
65



**Münchener
Mundsemmel**
Sternsemmel
99



**Münchener
Pfennigmuckerln**
90



Müslibrötchen
125



Mütschli
81



Panini
148



Pariser Gipfel
208



Pariserli
84



Patentkipferl
137



Patentweckerl
135



**Rheinische
Schnittbrötchen**
71



Riemische
186



Rosensammel
100



Rosinenbrötchen
226



Saatenschrotling
170



Salz-Kümmel-Wecken
64



Salzstangerl & Salzhörnchen
62



Sandwiches
163



Schlesische Semmel
55



Schlumbergerli
83



Schokobrötchen
233



**Schrippe
gedrückt**
67



**Schrippe
geschnitten**
69



Schweizer Weggli
142



Speckwecken
116



**Splitterbrötchen
Ost**
202



**Splitterbrötchen
West**
200



Splitterhörnchen
197



Steirische Langsemmel
77



Stuck
238



Suppenbrötchen
96



Thüringer Rücklinge
88



**Thüringer
Wassersemmel**
75



Vinschgerlen
189



Wachauer Laberl
140



Weizenvollkornbrötchen
168



**Wiener
Schusterlaiberl**
139



**Zeilensammel
gestaucht**
58



**Zeilensammel
lang**
57



Zimtwecken
224



Zopfbares
65



**Zopfknoten &
Zopfknopf**
219



Zwiebelbrötchen
87

FÜR LOTTE, EMIL UND WILLI

Zuhause ist kein Ort.

BROTBACKBÜCHER SIND DISKRIMINIEREND

Schon ihr Name unterdrückt eine Gebäckart, die immer im Schatten der Brote steht, aber es eigentlich verdient hätte, ganz groß rauszukommen: Brötchen. Wenn überhaupt sind sie Teil von Brotbackbüchern, aber selten gehört ihnen ein ganzes Buch. Und wenn, dann oft in Kombination mit anderen Kleingebäcken.

Die Verniedlichung des Wortes Brot ist eigentlich irreführend. Brötchen sind eine eigene Kategorie, eine eigene Handwerkskunst innerhalb der Bäckerei. Und eine fast vergessene Handwerkskunst noch dazu. Nirgends in Deutschland existiert noch die regionale oder gar lokale Brötchenvielfalt, die es bis ins 20. Jahrhundert hinein gab und die glücklicherweise in alten Abbildungen und Beschreibungen erhalten geblieben ist.

Dieses Büchlein soll eine Gebäckart ehren, mit der in den vergangenen Jahrzehnten nicht wertschätzend umgegangen wurde. Vollgestopft mit vermeintlichen Zaubermitteln entstanden Gebäcke ohne Geschmack, aber mit viel Luft. Wer einmal in den Genuss eines „echten“ Brötchens gekommen ist, lehnt das pappige Geschöpf rund um seine Bratwurst dankend ab, fröstelt beim Anblick der vorgebackenen Leichen in der Tiefkühltruhe und wünscht all jenen, die sonntags an der Tankstelle oder in der Bäckereifiliale für 5 oder 10 Cent brötchenartige Teilchen erwerben, einen erleuchtenden Biss in ein „sauberes“, geschmacksexplosives Brötchen.

Aber genug der Schelte. Es gibt sie noch, die guten Rezepte. Doch kein Rezept der Welt hilft, wenn das Handwerk nicht dazu passt. Deshalb habe ich in alten Quellen recherchiert, teils kryptische Beschreibungen von Formtechniken versucht auf die heutige Sprache und Denkweise zu übersetzen und aus alten Rezepten das Wesentliche zu extrahieren. Ich wollte so viele Brötchen-

sorten wie möglich zusammentragen, sie so einfach wie möglich aufbereiten und an die heutigen Gegebenheiten in der heimischen Küche anpassen, ohne deren Charakter zu verändern. Ein Balanceakt und ein Akt der Unmöglichkeit angesichts der schier unendlichen Vielfalt.

Herausgekommen sind nun rund 100 Rezepte und Varianten von urtümlichen Klassikern und moderneren

Sorten, überwiegend aus dem deutschsprachigen Raum, teils aber auch mit Ausflügen zu unseren europäischen Nachbarn. Spannend dabei ist, dass selbst eine winzige Änderung in den Zutatenverhältnissen, in der Formgebung oder in den Reifezeiten ein ganz anderes Brötchen hervorbringt. Deshalb lassen Sie sich nicht in die Irre führen von vermeintlich identisch aussehenden

Zutatenlisten oder Beschreibungen. Mal ändert sich das Kaufgefühl, mal der Geschmack, mal die Kruste. Probieren Sie es aus. Jedes Rezept und jede Variante hat ihren eigenen Charakter, auch wenn alle Brötchen im Grunde nur aus Mehl, Flüssigkeit, Salz und etwas Hefe bestehen.

Mein Büchlein erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder komplette handwerkliche Richtigkeit, sondern ist eine erste Grundlage, um das Thema Brötchen wieder ins Gespräch zu bringen, auf vergessene Sorten hinzuweisen und Hobby- wie Profibäcker anzuregen, sie zu backen, zu verbessern, Neues daraus entstehen zu lassen.

Ohne Vergangenheit gibt es keine Zukunft. Deshalb backen Sie bitte mit mir gemeinsam in und aus diesem Büchlein Brötchen, die nicht vergessen werden dürfen!

Dieses Büchlein soll eine Gebäckart ehren, mit der in den vergangenen Jahrzehnten nicht wertschätzend umgegangen wurde.

Ihr
Lutz Geißler



BRÖTCHEN – NUR EIN KLEINES BROT?

Natürlich nicht!

Brötchen, oder fachlich korrekt Kleingebäcke, sind mehr als Brot, nicht nur an der Stückzahl pro Kilogramm Teig bemessen oder an ihrem Gewicht von Gesetzes wegen bis 250 g, sondern vor allem an ihrer geschmacklichen und ästhetischen Vielfalt.

Brötchen haben eine weniger starke Kruste, dafür eine lockerere Krume als Brote. Brötchen werden oft frisch gegessen, manchmal sogar noch warm innerhalb weniger Minuten. Brote dagegen müssen auch für mehrere Tage genussbereit sein.

*„Brot ist Alltag,
Brötchen sind Luxus.“*

Brot ist Alltag, Brötchen sind Luxus. Sie sind die Juwelen eines jeden Bäckers. Wer ein gutes Brötchen bäckt, hat einen Namen, früher wie heute. Ob rustikal, glatt, eingeschnitten, bemehlt oder glänzend, ob rund, oval, länglich, spitz, stangenförmig oder eckig, ob fluffig, faserig oder kernig, ob scharf ausgebacken oder blass – jedes Brötchen hat seinen eigenen Charakter und seine eigene Geschichte.

Eine Geschichte, die oft Jahrhunderte zurück reicht und in Vergessenheit geraten ist. Wer ein Bäckerbuch aus dem 19. Jahrhundert aufschlägt, wird erschlagen sein von der Namens- und Formenvielfalt, die Brötchen früher einmal ausgemacht haben. Und das nicht einheitlich über das Land verteilt. Nein. Jede Stadt, jedes Dorf hatte seine eigenen Brötchensorten. Zeige mir dein Brötchen und ich sage dir, wo du herkommst.

Heute ist es nicht mehr so einfach. Brötchen sind längst vom Luxusgut zum Billigprodukt verkommen. An jeder Ecke – und sei es die Tankstelle – werden uns Brötchen für Centbeträge hinterhergeworfen. Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe wie Emulgatoren oder exogene Enzyme haben die Brötchenwelt spätestens nach dem Zweiten Weltkrieg revolutioniert. Brötchen wurden bei weniger Teigeinwaage auf zauberhafte Weise größer als vorher. Auch kleinere Bäcker rüsteten ihren Betrieb mit einer Brötchenanlage aus, die vollautomatisch Teiglinge absticht, formt, auf kurzem Wege gären lässt und sogar einschneidet

oder drückt. Die einzige Aufgabe des Bäckers: Teigkneten (am besten aus einer angereicherten Vormischung) und Teiglinge aus der Maschine zum Backen auf Bleche setzen. Von Handwerk keine Spur.

Das was auf westdeutscher Seite schon jahrzehntelang Standard war, schwappte nach 1990 auch auf den Ostteil des Landes über. Bis dahin wurden dort Brötchen aus Mehl, Wasser, Salz, Hefe und gegebenenfalls etwas Malz hergestellt, mit langer Teigführung inklusive Vorteig. Durch Vertreter der Backmittelkonzerne und den Wunsch der Bevölkerung nach Westware wurden und haben sich auch die ostdeutschen Bäcker in Windeseile von ihrem Handwerk entmündigt. „Atombrotchen“ waren nun auch dort Alltag – viel Luft, wenig Geschmack.

*„Semmel“ ist neben „Brötchen“
noch am geläufigsten und typisch für den
bayerischen und österreichischen Raum.
Der Begriff stammt vom lateinischen
Wort „simila“ für „Weizenmehl“ ab.*

Das lässt sich auch an der Benennung der Kleingebäcke absehen. Der von der Universität Salzburg publizierte Atlas zur deutschen Alltagssprache zeigt einen deutlichen Rückgang der Namensvielfalt für Brötchen in den vergangenen 20–30 Jahren. Der Begriff „Brötchen“ setzt sich immer weiter nach Süden durch. Bezeichnungen wie Semmel, Weck oder Schrippe verschwinden allmählich. Je südlicher im deutschsprachigen Raum, umso verschiedener sind die Bezeichnung der Kleingebäcke noch. „Semmel“ ist neben „Brötchen“ noch am geläufigsten und typisch für den bayerischen und österreichischen Raum. Der Begriff stammt vom lateinischen Wort „simila“ für „Weizenmehl“ ab. In Sachsen und Thüringen werden mit „Semmel“ häufig auch nur die doppelten Brötchen benannt, alles andere sind „Brötchen“. In Österreich wiederum gilt Semmel oft nur für runde Brötchen, manchmal auch „Laberl“, eckige Brötchen heißen „Weckerl“ und sehr längliche Brötchen „Stangerl“. Bezeichnungen auf der Basis von „Weck“



BRÖTCHENVIELFALT IN DER STADT MÜNCHEN UM 1900

(Wecke, Wecken, Weggli etc.) beziehen sich auf ein keilförmiges Brötchen und sind im süd- und südwestdeutschen Raum sowie in der Schweiz verbreitet. „Schruppen“ werden vor allem im Berliner Raum gegessen. Der Wortursprung bezieht sich auf das Einschneiden („Schröpfen“) der Brötchen.

„Schruppen“ werden vor allem im Berliner Raum gegessen.

Aktuell hat in Teilen des Bäckerhandwerks ein Umdenken eingesetzt. Es gibt sie wieder, die „alten“, kleinen,

geschmackvolleren Brötchen mit ihren speziellen Bezeichnungen. Sie sind locker, fluffig, aromatisch, bleiben länger frisch und sättigen.

Kleine regionale Initiativen, etwa von Slow Food, graben alte Rezepturen aus und finden Bäcker, die sie wieder backen. Vorreiter sind hier zum Beispiel die *Münchner Pfennigmuckerln* (Seite 90). Andere Brötchensorten wie die *Breslauer Semmel* (Seite 55) bleiben im Bäckeralltag nach wie vor verschollen, weil der Anteil an Handarbeit so groß ist und die Hände nie gelernt haben, diese besonderen Brötchen zu formen.

BRÖTCHENBACKEN

PRAKTISCH

Wer Brötchen backen kann, kann Brot backen. Wer aber Brot backen kann, ist nicht immer in der Lage, auch gute Brötchen zu backen.

Der Grund liegt in der handwerklichen Vielfalt, die mit Brötchen möglich ist. Formtechniken, Schnitttechniken und nicht zuletzt der perfekte Reifepunkt des Teiges und der Teiglinge entscheiden über Erfolg oder Misserfolg. Bei Brötchen isst das Auge noch aufmerksamer mit als bei Brot. Deshalb geht es bei Brötchen immer auch um feine Details.

Das passende Zubehör und gute Zutaten legen die Basis für den Erfolg.

Das passende Zubehör und gute Zutaten legen die Basis für den Erfolg. Auch die richtige Abfolge an Arbeitsschritten ist wichtig. Aber es gibt zusätzlich Faktoren, die ein Rezept nicht beschreiben kann. Dazu gehören veränderte Zutatenqualitäten oder Temperaturen bei jedem einzelnen Bäcker zu Hause. Beides schlägt sich auf die Teigkonsistenz und die Reifezeiten nieder, ohne dass der Rezeptautor darauf Einfluss nehmen kann. Die richtige Flüssigkeitsmenge und die richtige Teigreife liegen in der Verantwortung des Bäckers. Mit jedem Backtag entsteht mehr Erfahrung, mehr Bauchgefühl. Deshalb wird auch das Ergebnis jedes Mal ein wenig besser.

Lassen Sie sich nicht von Misserfolgen entmutigen. Die Rezepte sind so einfach gehalten, dass ein Erfolg gleich zu Beginn wahrscheinlich ist. Bewusst sein sollte Ihnen aber, dass jedes Mehl andere Flüssigkeitsmengen bindet und jedes Grad Celsius mehr oder weniger Raum- und Teigttemperatur die Reifezeit verkürzt bzw. verlängert. Es macht das Handwerk und die Freude am Backen aus, darauf im Laufe der Zeit reagieren zu können.

TIPP

Gesundheitliche Probleme mit Weizen?

Die überwiegende Anzahl der Rezepte arbeitet mit Weizenmehl. Das ist auch angesichts kritischer Berichte zum Zusammenhang zwischen Weizen und Gesundheit kein Problem. Problematisch wird es erst, wenn dem Teig keine Zeit zum Reifen gelassen wird. Durch die Arbeit mit Vorteigen, Sauerteigen und mit wenig Hefe (gleichbedeutend mit mehr Zeit) werden auch moderne Weizenzüchtungen wieder bekömmlich (es sei denn Sie haben die Krankheit Zöliakie). Insofern können Sie beruhigt in Ihr Weizenbrötchen beißen, wenn Sie nach den Rezepten dieses Buches backen.



PLÖTZBROT

GUTES GUTEN BROTT



ZUBEHÖR

Das richtige Zubehör kann das Bäckerleben nicht nur einfacher und effektiver machen, sondern es hilft vor allem der Brötchenqualität.

A**TEIGKARTEN**

Teigkarten sind wichtig für alle Arbeiten mit Teig in Schüsseln und auf dem Tisch. Sie vermeiden das Kleben der Hand am Teig, helfen, Teige schonend aus Schüsseln auf den Tisch zu geben und beim Portionieren der Teiglinge oder kratzen am Ende den Tisch wieder sauber. Für die Arbeit in Schüsseln sollte mindestens eine flexible, abgerundete Teigkarte aus Kunststoff vorrätig sein und für die Arbeit auf dem Tisch eine stabile, eckige Teigkarte aus Metall oder Kunststoff.

B**WAAGE**

Eine Digitalwaage für Mengen ab fünf Gramm und eine Feinwaage für Mengen kleiner fünf Gramm (in 0,01 g-Teilung) sind empfehlenswert, um alle Zutaten korrekt abwiegen zu können. Je kleiner die Zutatenmengen sind, umso genauer muss gewogen werden. Übrigens lohnt es sich auch Wasser abzuwiegen. Der gemeinhin verwendete Messbecher ist zu ungenau.

Die Waage dient später auch dazu, die Teiglinge abzuwiegen, damit jedes Brötchen gleich schnell im Ofen bakt.

In den Buchrezepten werden vor allem kleine Zutatenmengen auf die Nachkommastelle genau angegeben, um sie genau abwiegen zu können, aber vor allem, um bei Umrechnung auf mehr oder weniger Teigmenge keine Rundungsfehler zu potenzieren.

C**THERMOMETER**

Ein Stichthermometer hilft beim Einstellen der richtigen Wassertemperatur und beim Überprüfen der Teigtemperatur.

D**SCHÜSSELN & ABDECKUNG**

Material und Form der Schüssel haben kaum Einfluss auf den Erfolg. Praktisch sind dennoch Schüsseln mit halbrundem Unterteil, weil sich dann der Teig mit der Teigkarte schonender und nahezu rückstandsfrei lösen lässt.

Viel wichtiger als die Art der Schüssel ist aber deren Abdeckung. Jeder Teig sollte (bis auf wenige Ausnahmen) so bedeckt sein, dass er nicht anhaften kann. Dafür reicht ein einfacher Deckel, eine Folie, ein anderes Gefäß, das über die Schüssel oder später die geformten Teiglinge gestülpt wird oder Lebensmittelabdeckhauben bzw. Abdeck- oder Gärfolien, die mit einem feinmaschigen Netz versehen sind, das nicht am Teig festklebt.

E**BÄCKERLEINEN**

Anders als bei Broten werden Brötchenteiglinge nicht in Gärkörben, sondern meist in Tüchern zwischengelagert oder zur Reife gebracht. Für festere Teige eignen sich einfache Baumwolltücher. Für weichere Teige ist Leinen das bessere Material, weil es weniger schnell verklebt. Ein dicht gewebtes Leinentuch ist die beste Wahl für alle Arten von Teig. Es bindet Feuchtigkeit, gibt sie aber bei Bedarf auch wieder an die Teiglinge ab. So werden sie an der Oberfläche weder zu nass noch zu trocken.

F**ROLLHOLZ**

Um bestimmte Teiglinge zu formen, helfen verschiedene dünne und dicke Rollhölzer, die einfach im Baumarkt als Rundholzzuschnitt gekauft werden können.

G**MESSER**

Ein scharfes Wellenschliffmesser und eine Rasierklinge sind ebenfalls von Vorteil, um Teiglinge einschneiden zu können.

H**STEMPEL**

Mit Brötchenstempeln lassen sich bestimmte Muster in den Teigling drücken.



N

O

A

C

D

F

J

F

A

H

K

Q

L

P

Q

P

Q

E

G

B

B

G

H

I

M

D

D

I**PINSEL**

Ein kleiner Backbesen oder ein breiter Backpinsel helfen, Teiglinge vor dem Backen mit Wasser, Milch oder Ei einzustreichen.

J**KIPPDIELE**

Eine Kippdiele dient zum Transport der reifen Teiglinge auf das Backpapier oder in den Ofen.

K**SPRÜHFLASCHE**

Mit Hilfe einer feinnebeligen Sprühflasche können Teiglinge vor und Brötchen nach dem Backen mit Wasser abgesprüht werden, um einen schönen Krustenglanz zu erzeugen.

L**BACKPAPIER**

Backpapier ist nützlich, um die Teiglinge einfach in den Ofen transportieren zu können. Ob normales Backpapier oder Dauerbackfolie verwendet wird, spielt für den Erfolg keine Rolle.

M**BRETT**

Unter dem Backpapier befindet sich ein dünnes Brett oder Blech, mit dessen Hilfe das Backpapier mit den Teiglingen auf den Backstein oder den Backstahl geschoben wird.

N**STÄRKESACK**

Ein fein gewebter Sack mit Kartoffel- oder Maisstärke gefüllt zum Bestauben der Leinentücher und Teiglinge.

O**KNETMASCHINE**

An einer guten Küchenmaschine, die kneten kann, führt beim Brötchenbacken kaum etwas vorbei, zumindest wenn es um Weizenbrötchen geht. Damit das Brötchen so locker

wird, wie es auf natürlichem Wege geht, sollte das Klebergerüst des Teiges optimal entwickelt sein. Das lässt sich zwar auch von Hand erreichen, aber nur nach etwa der doppelten bis dreifachen Knetzeit, die eine gute Maschine benötigt. Eine Auswahl an guten Geräten und Testberichten des Autors ist unter www.teigkneten.de zu finden.

Da jede Knetmaschine unterschiedliche Eigenschaften hat, also z.B. den Teig stärker erwärmt oder durch eine andere Bauart länger oder langsamer knetet, müssen Sie unter Umständen die in den Rezepten hinterlegten Zeiten und Flüssigkeitstemperaturen anpassen.

Die in diesem Buch beschriebenen Rezepte sind allesamt mit einer Kenwood Cooking Chef geknetet worden. Darauf sind die Knetzeiten und Temperaturen angepasst. Die Knetzeiten können aber auch beim gleichen Gerät je nach Mehlqualität schwanken. Wichtig ist, dass der Teig glatt und dehnbar ist, egal wie lange das Gerät dafür braucht.

Wichtig zu wissen: Je mehr Teig in der Maschine, umso schneller erwärmt er sich. Die Teigtemperatur bei Weizen- und Dinkelteigen sollte niemals über 27–28°C steigen, um ein gutes Teiggerüst zu kneten. Ist dies der Fall, muss das nächste Mal mit kälterer Flüssigkeit gearbeitet werden.

P**BACKOFEN**

Ein guter Brötchenofen braucht nicht viel. Die beiden einzigen Anforderungen sind: Er muss bei Ober- und Unterhitze mindestens 230°C (besser 250°C) schaffen und eine halbwegs dampfdichte Tür haben. Alle anderen Besonderheiten lassen sich für wenig Geld nachrüsten und sind deutlich flexibler als fest eingebaute (teure) Lösungen. Aber natürlich funktionieren auch teure Geräte mit eingebauter Bedampfungsfunktion. Dennoch sollte auch dort wenigstens einmal der Vergleich mit den nachfolgend beschriebenen Methoden gewagt werden, um das Optimum zu finden.

Wie Brot auch brauchen Brötchen beim Backen viel konstante Wärme von unten. Ein kaltes Blech ist keine gute Idee, weil es dem Brötchen in der besonders wichtigen Anfangsphase unzureichend Wärme zuführt. Im Idealfall wird ein 10–30 mm dicker Backstein aus Schamott im

BACKEN ZWISCHEN BLECHEN**BESCHWADEN****KRUSTE****TIPP**

Um einen schönen Glanz zu erzeugen, können unbemehlte Teiglingsoberflächen vor und nach dem Backen mit Wasser abgesprüht werden (siehe Fotos rechte Spalte).

A Bodenfarbe – auf Backstein gebacken (links), auf Backstahl gebacken (rechts)

B Volumenentwicklung – bedampft und nach dem Backen mit Wasser abgesprüht (links), nicht bedampft und nicht mit Wasser abgesprüht (rechts)

C Glanz – bedampft und nach dem Backen mit Wasser abgesprüht (links), nicht bedampft und nicht mit Wasser abgesprüht (rechts)

D Glanz – beide Brötchen bedampft, zusätzlich nach dem Backen mit Wasser abgesprüht (links) und nach dem Backen nicht abgesprüht (rechts)

Ofen auf die im Rezept angegebene Starttemperatur aufgeheizt. Je nach Steindicke dauert das ca. 30–60 Minuten. Auf diesen heißen Stein werden dann die Brötchenteiglinge geschoben, zum Beispiel auf einem Backpapier.

Alternativ kann auch auf einem 3–5 mm dicken Backstahl gebacken werden. Er heizt sich schneller auf und auch schneller nach, wenn mehrere Brötchenchargen nacheinander gebacken werden sollen. Stahl gibt die Wärme schneller an die Brötchenteiglinge ab. Sie reagieren mit einem schnelleren Ofentrieb, aber oft auch mit dunkleren Böden (siehe Foto **A**, Seite 17).

Noch einfacher, aber am wenigsten effektiv ist ein Backblech, das mit aufgeheizt wird (am besten verkehrt herum einschieben, damit sich die Teiglinge besser darauf geben lassen).

Q BEDAMPFUNG

Damit sich die Teiglinge optimal ausdehnen und ihr Volumen entwickeln können, braucht es viel Dampf im Backofen. Dafür müssen nach dem Einschieben der Teiglinge 50–60 ml Wasser auf einen Schlag in Dampf gewandelt werden. Möglich ist das mit einem schmalen feuerfesten Gefäß, das mit ca. 2–2,5 kg feuerfestem Material mit großer Oberfläche gefüllt ist. Geeignet sind Schrauben, Nägel, Luftgewehrkugeln aus Stahl oder Edelstahlschrot. Dieses gefüllte Gefäß wird randlich auf dem Ofenboden gemeinsam mit dem Backstein vorgeheizt. Mit Hilfe einer Blasenspritze aus der Apotheke kann dann das Wasser zügig auf das heiße Füllmaterial gegeben werden. **4–5** Ohne guten „satten“ Dampf, bleiben die meisten Brötchen klein, gedrungen und stumpf an der Oberfläche **C–D**.

Eine gute Alternative ist das Backen zwischen zwei heißen Blechen. Dadurch wird die von den Teiglingen abgegebene Feuchtigkeit genutzt, um die Teiglingsoberfläche dehnbar zu halten. **1–3** Nach 8–10 Minuten sollte das obere Blech entfernt werden, damit die Kruste knusprig wird und bräunt.

ZUTATEN

*Das klassische Brötchen besteht aus hellem Mehl.
Nicht umsonst hießen Brötchenbäcker mindestens bis ins 18. Jahrhundert hinein Weißbäcker.*

Der größte Unterschied zum Brot ist aber nicht nur die Mehltypen, sondern auch der Fettanteil. Fett macht das Gebäck lockerer, vergrößert das Gebäckvolumen, macht die Krume weicher, wattiger und verbessert den Geschmack.

MEHL

Weizenmehl Type 550 ist der wichtigste Rohstoff zum Brötchenbacken. Manchmal kommen auch dunklere Typen wie 812 oder 1050 zum Einsatz. Dadurch schmeckt das Brötchen komplexer, wird aber weniger locker. Außerdem kann der Teig mehr Wasser aufnehmen. Insbesondere die veränderte Wasseraufnahme sollten Sie immer im Hinterkopf behalten, wenn Sie Mehle tauschen. Sie kann aber auch innerhalb einer Mehltypen eine Rolle spielen, etwa wenn die neue Ernte kommt oder Mühle A andere Weizensorten verarbeitet als Mühle B.

GANZ GLEICH UM WELCHE TYPE ES SICH HANDELT, GIBT ES BEI DER ARBEIT MIT MEHL EINIGE HINWEISE ZU BEHERZIGEN:

- Mehl kühl, trocken, geruchsneutral und lichtgeschützt lagern, am besten in der Originalverpackung (möglichst aus Papier).
- Mehl vor dem Backen auf Raumtemperatur bringen (18–24 °C), dann bindet es mehr Wasser.
- Mindestens 1–3 Wochen abgelagertes Mehl verarbeiten (Weizen, Dinkel). Das bringt mehr Volumen und Krumenelastizität.
- Je älter das Mehl, umso schlechter werden die Backeigenschaften, deshalb nur für 1–5 Monate auf Vorrat kaufen.
- Möglichst zusatzstofffreie, naturreine Mehle kaufen. Sämtliche Zusätze im Mehl müssen auf der Verpackung deklariert sein.
- Bei Vollkornmehl auf möglichst feine Mahlung achten, auch beim Selbstmahlen. Je feiner das Mehl, umso lockerer wird das Brötchen.

Für die im Buch abgebildeten Brötchen wurde Biomehl verwendet. Biomehle erreichen selten dieselben Gebäckvolumina wie konventionelle Mehle. Wenn das Volumen aber zu Lasten der Biodiversität und Grundwasserqualität geht, nimmt der Autor lieber ein etwas weniger luftiges Brötchen in Kauf.

STREUMEHL

Es werden verschiedene Streumehle benötigt, damit Teige nicht auf der Arbeitsfläche kleben, aber auch damit bestimmte Stellen am Teigling besser aufreißen können oder die Kruste ein besonderes Aussehen bekommt.

Für alle bemehlten Krusten und als Standardarbeitsmehl auf dem Tisch wird in diesem Buch Roggenmehl Type 1150 verwendet. Wenn der Teig fest genug ist, kommt kein Mehl auf den Tisch. Je weicher der Teig, umso mehr Mehl wird benötigt.

Für stark glänzende Krusten oder manche Gebäcke wird Kartoffelstärke genutzt. Sie ist für Brötchenteiglinge auch das Standardmehl, um Bäckerleinen zu bestauben, sofern nichts anderes angegeben ist. Um die Stärke fein zu verteilen, sollte sie in einen dicht gewebten Stoffbeutel gefüllt werden. Durch Schütteln des Beutels verteilt sich ein feiner Stärkefilm auf dem Tuch, auf dem Teigling oder auf dem Tisch.

WASSER

Wasser spielt im Teig die entscheidende Rolle. Es setzt Stoffwechselprozesse in den Mikroorganismen (Hefepilze, Milchsäurebakterien) und enzymatische Vorgänge in Gang, die letztlich für das Gelingen der Brötchen wichtig sind.

Die Wasserqualität im deutschsprachigen Raum ist gut genug, um das Teigwasser aus dem Wasserhahn verwenden zu können.

Über die Temperatur des Wassers wird die passende Teigtemperatur eingestellt. Die Wassertemperatur sollte nach den ersten Backversuchen angepasst werden, wenn der Teig immer wärmer oder kälter ist als angegeben.

MILCH

Milch sorgt durch den Milchzucker für eine stärkere Bräunung der Brötchen. Außerdem verfeinert sie die Krume und trägt zum Geschmack bei. Im Zweifel ist immer die fettreichere Milch zu verwenden.

SALZ

Für einen ausgewogenen Geschmack und naturbelassene Backwaren ist unbehandeltes und nicht raffiniertes Salz empfehlenswert. Das kann Meersalz oder Steinsalz sein, allerdings ohne Trennmittel, Jod, Folsäure und andere Zusätze. Raffinierte Salze schmecken „schärfer“ als naturbelassene Salze. Außerdem spielt die eigene Konditionierung eine entscheidende Rolle, wie salzig ein Brötchen wahrgenommen wird. Ein wenig mehr oder weniger Salz (0,1–0,3 % bezogen auf die Gesamtmehlmenge) schadet der Rezeptur nicht. Sie können das Rezept also gern an Ihren persönlichen Geschmack anpassen.

ZUCKER

Zucker süßt das Gebäck und gibt den Hefen Nahrung. Ist der Zuckeranteil hoch, bremst er durch seine wasserentziehende Wirkung aber auch den Hefestoffwechsel und führt zu längeren Reifezeiten. Ein Zuckeranteil im Brötchen verbessert die Krustenbeschaffenheit und Krustenfarbe und harmonisiert den Geschmack.

MALZ

Malz ist eine aus gekeimtem Getreide hergestellte natürliche Zutat.

In einigen Rezepten kommt inaktives Flüssigmalz zum Einsatz. Es sorgt durch seine Süße für einen abgerundeten Geschmack und gibt der Hefe Nahrung. Das Malz wird aus geschmacklichen Gründen eingesetzt und um den Hefen schnelle Nahrung zu geben. Zu beziehen ist solches Malz in den meisten Bioläden und Reformhäusern, im Internet oder im Brauereibedarf. Wichtig ist, dass das Malz



keine Enzymaktivität mehr besitzt. Eine gute geschmackliche Alternative zum Flüssigmalz ist Rübensirup oder kräftiger Honig.

Im Gegensatz zum inaktiven Malz hat aktives Malz noch eine abbauende Wirkung im Teig. Für kurz oder kalt geführte Teige ohne Vorteige bringt ein vorsichtiger Einsatz von Aktivmalz Vorteile für das Volumen und die Gebäckbeschaffenheit. Geschmacklich macht es sich nicht bemerkbar. Aktivmalzmehl wird von vielen Mühlen und auch online verkauft.

Im Kontrast dazu steht Röstmalzmehl, ein dunkelbraunes Malz aus Roggen oder Gerste, das zum Aromatisieren von Teigen, seltener auch zum Färben verwendet wird.

HEFE

Hefe ist ein biologisches Triebmittel, das den Teig lockert. Sie besteht aus Hefepilzen einer bestimmten Gattung, die industriell vermehrt und in Würfelform gepresst (Frischhefe) oder zu kleinen Pellets getrocknet werden (Trockenhefe).

Hefe sorgt über eigene Enzyme für den Abbau bestimmter Mehlbestandteile und damit für Geschmack. Ihren Eigengeschmack jedoch soll sie nicht auf das Brötchen übertragen. Ein Brötchen, das nach Hefe schmeckt, ist kein gutes Brötchen. Deshalb wird die Hefe in den Rezepten dieses Buches sehr gering dosiert, meistens etwa 10 g Frischhefe auf ein Kilogramm Mehl (1%). Eine Ausnahme gilt bei sehr zucker- und fettreichen Teigen, die mehr Hefe benötigen, um gut zu treiben. Geschmacklich macht sie sich aber auch dann nicht negativ bemerkbar, weil die anderen geschmackgebenden Zutaten dominieren. Mit etwa 25 g auf ein Kilogramm Mehl (2,5%) bleibt die hier verwendete Hefemenge immer noch deutlich unter der auf dem Hefewürfel und in vielen älteren Backbüchern empfohlenen Hefemenge von 40–80 g Hefe pro Kilogramm Mehl (4–8%).

Drei Gramm Frischhefe entsprechen etwa einem Gramm Trockenhefe

Frischhefe ist gegenüber Trockenhefe immer die bessere Wahl. Sie kommt schneller in Gang und ist triebstärker.

Die deutlich umweltfreundlicher hergestellte Biofrischhefe sollte spätestens 2–3 Wochen vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum verwendet werden. Ansonsten lässt ihre Triebkraft nach und es werden zunehmend Stoffe freigesetzt, die das Teiggerüst schwächen. Biohefe ist etwas weicher und dunkler als die konventionelle Variante.

Beide Hefen werden am besten in der Originalverpackung bei 2–5 °C aufbewahrt.

Da in den hier vorliegenden Rezepten mit sehr wenig Hefe gearbeitet wird, sollte sie mit der Feinwaage abgewogen werden. Alternativ kann die Hefe entsprechend der Tabelle (unten) zu einer Kugel geformt werden, deren Durchmesser einer bestimmten Masse entspricht. Ist beispielsweise 1 g Hefe gefordert, formen Sie eine Kugel von ca. 12 mm Durchmesser.

DURCHMESSER EINER HEFEKUGEL ZUM ABSCHÄTZEN DER HEFEMASSE

Hefemasse	Ø (mm)	Hefemasse	Ø (mm)
0,1 g	5,5	1,4 g	13,2
0,2 g	6,9	1,5 g	13,5
0,3 g	7,9	1,6 g	13,8
0,4 g	8,7	1,7 g	14,1
0,5 g	9,4	1,8 g	14,3
0,6 g	9,9	1,9 g	14,6
0,7 g	10,5	2,0 g	14,8
0,8 g	10,9	2,5 g	16,0
0,9 g	11,4	3,0 g	17,0
1,0 g	11,8	3,5 g	17,9
1,1 g	12,2	4,0 g	18,7
1,2 g	12,5	4,5 g	19,5
1,3 g	12,9	5,0 g	20,2

FETT

Fett spielt bei Brötchen eine zentrale Rolle, insbesondere bei Weizen- oder Dinkelbrötchen. Dort verbessert es das Gashaltevermögen des Teiges und dessen Stabilität. Das Brötchen wird voluminöser, lockerer und hält länger frisch. Bei hohem Fettanteil, wird die Krume feinporiger und die Kruste mürber und weicher. Feste Fette haben eine bessere Wirkung als flüssige Fette. Schweineschmalz ist das traditionelle Brötchenfett. Heute wird oft Butter oder gar Margarine verwendet. Das backtechnologisch beste Ergebnis erzielt aber immer noch Schweineschmalz.

EIER

Vor allem bei Brötchen aus dem Feingebäckbereich wird oft Ei verwendet. Es vergrößert das Volumen und verbessert die Krumenbeschaffenheit und den Geschmack.

Da jedes Ei ein anderes Gewicht auf die Waage bringt, werden in den Rezepten nur Grammangaben gemacht. Ein durchschnittliches Ei (Größe M) wiegt aufgeschlagen etwa 50 g, aufgeteilt in 20 g Eigelb und 30 g Eiklar. Damit kann für den Zutateneinkauf ungefähr abgeschätzt werden, wie viele Eier für ein Rezept nötig sind.

In den Rezepten wird Ei immer als kalte Zutat (5 °C), also direkt aus dem Kühlschrank verwendet.

BROTGEWÜRZ

Als Gewürz dienen in diesen Rezepten meistens Kümmel, Fenchel, Anis, Koriander oder Schabzigerklee. Die Gewürze werden oft gemahlen in den Teig gegeben, seltener auch grob zerstoßen oder ganz. Die Menge richtet sich nach den geschmacklichen Vorlieben. In den Buchrezepten wird mit Gewürzen sparsam umgegangen. Das soll Sie aber nicht davon abhalten, Ihre eigene Dosis zu finden. Elegant und sehr dezent ist der würzige Eindruck, wenn grobes Brotgewürz nur auf der Kruste des Brötchens zu finden ist.

VORTEIG

Der Brötchenbäcker hat die Wahl zwischen Natur und Synthetik. Setzt er unnatürliche, extrahierte oder synthetische Zusatzstoffe wie Emulgatoren oder exogene Enzyme ein, um ein Brötchen zu schaffen, das mit wenig Zeit und

Teigeinsatz größer wird als jedes normale Brötchen? Oder begibt er sich auf den naturbelassenen Weg und schenkt dem Brötchen Zeit, Geschmack, Bekömmlichkeit?

Das was Zusatzstoffe im Übermaß ermöglichen, lässt sich durch die Arbeit mit langen Teigreifzeiten und/oder Vorteigen auf einem normalen Niveau auch erreichen. Vorteige sind Gemische aus Mehl, Flüssigkeit und Hefe, die über wenige Stunden bis hin zu Tagen warm oder kalt reifen und so komplexe Aromen und Zuckerstoffe erzeugen, von denen ein Brötchen profitiert. Je nach Mehl- und Wassermenge, Reifezeit und Reifetemperatur sowie Vorteiganteil können so ganz verschiedene Eigenschaften in ein Brötchen gebracht werden.

In den Buchrezepten wird vor allem mit festem Vorteig gearbeitet, der etwa 12 Stunden bei Raumtemperatur (20–22 °C) reift. Für einige Rezepte kommt aber auch ein weicher Vorteig zum Einsatz.

SAUERTEIG

Sauerteig ist wie die Hefe ein Triebmittel. Er besteht im Gegensatz zum Vorteig nicht nur aus Mehl, Wasser sowie Hefepilzen, sondern auch noch aus einer großen Zahl von Milchsäurebakterien. Der große Unterschied zum Vorteig besteht also erstens in der Fähigkeit, den Teig zu säuern und zweitens in der Zusammensetzung der Mikroorganismenkulturen. Ein guter Sauerteig wird „spontan“ gezogen, bedient sich also wilder Hefen und Milchsäurebakterien, die überall in unserer Umgebung vorkommen, auch an der Schale von Früchten und von Getreidekörnern. Die mikrobielle Zusammensetzung des Sauerteiges ist vielfältig, die Aromen und der Geschmack der Brötchen auch.

Informationen zum Herstellen und Pflegen von Sauerteig finden Sie ausführlicher als an dieser Stelle im Sauerteigbuch „Brotbackbuch Nr. 4“.

In den Rezepten dieses Buches kommt ausschließlich Roggensauerteig zum Einsatz.

SAUERTEIG HERSTELLEN

Eine Anleitung für Roggensauerteig (funktioniert identisch auch für Weizen-, Dinkel- und andere Sauerteige):

SCHRITT 1

50 g Roggenvollkornmehl (20 °C)
50–60 g Wasser (40 °C)

Mehl und Wasser kräftig mischen und ca. 24–36 Stunden bei ca. 28–30 °C zugedeckt stehen lassen, bis sich eine deutliche Bläschenbildung zeigt. Das Volumen wird sich in diesem ersten Schritt kaum verändern.

SCHRITT 2

100 g Ansatz aus Schritt 1 (ca. 30 °C)
50 g Roggenvollkornmehl (20 °C)
50–60 g Wasser (40 °C)

Den ersten Ansatz mit Mehl und Wasser kräftig vermischen und zugedeckt 8–24 Stunden bei 28–30 °C reifen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat. Spätestens wenn er beginnt leicht einzufallen, sollte der nächste Schritt folgen.

ENTWEDER SCHRITT 3 A

200 g Ansatz aus Schritt 2 (ca. 30 °C)
50 g Roggenvollkornmehl (20 °C)
50–60 g Wasser (40 °C)

Den zweiten Ansatz mit Mehl und Wasser kräftig vermischen und zugedeckt 2–12 Stunden bei 28–30 °C bis mindestens zur Volumenverdopplung reifen lassen. Spätestens wenn er beginnt leicht einzufallen, sollte der nächste Schritt folgen.

ODER SCHRITT 3 B

10–50 g Ansatz aus Schritt 2 (ca. 30 °C)
50 g Roggenvollkornmehl (20 °C)
50–60 g Wasser (40 °C)

Einen Teil des zweiten Ansatzes in einem neuen Gefäß mit Mehl und Wasser kräftig vermischen und zugedeckt 3–12 Stunden bei 28–30 °C bis mindestens zur Volumenverdopplung reifen lassen. Spätestens wenn er beginnt leicht einzufallen, sollte der nächste Schritt folgen.

LETZTER SCHRITT

5–10 g Ansatz aus dem vorherigen Schritt (ca. 30 °C)
50 g Roggenvollkornmehl oder eine andere Mehltupe (20 °C)
50–60 g Wasser (40 °C)

Einen kleinen Teil des vorherigen Ansatzes mit Mehl und Wasser kräftig vermischen und zugedeckt 6–12 Stunden bei 28–30 °C reifen lassen, bis sich das Volumen um ca. 50–70 % vergrößert hat. Mit junger Reife bei 3–5 °C im Kühlschrank lagern oder bei Volumenverdopplung weiter füttern.

Der Sauerteig sollte deutlich säuerlich riechen. Tut er dies nicht, ist er noch nicht stabil und es besteht die Gefahr, dass unerwünschte Mikroorganismen die Macht ergreifen. Solange er nicht säuerlich und angenehm riecht (weder muffig noch nach altem Käse), muss weiter nach Schritt 3 B oder dem letzten Schritt gefüttert werden. Für die neue Fütterung (Auffrischung) wird immer der aktuelle Ansatz als Starterkultur verwendet.

Der Sauerteig hat jetzt die Geburtsphase hinter sich gebracht, darf „Anstellgut“ oder „Starter“ genannt werden, weil damit ein neuer Sauerteig angesetzt werden kann. Er steckt trotzdem noch mitten in der Kinder- und Jugendphase. Er muss nun so oft es geht aufgefrischt werden, um das Erwachsenenstadium zu erreichen. Bis es soweit ist, braucht er noch geduldige Eltern, die ihm unter die Arme greifen und nicht genervt sind, wenn er einmal nicht die Triebkraft und die Milde bringt, die von ihm erwartet wird. Zur Unterstützung kann gern etwas Frischhefe in den Hauptteig gegeben werden (5–10 g auf 1 000 g Mehl).

Ein Anzeichen für das Erreichen des Erwachsenenstadiums ist die Reifezeit. Wenn der Sauerteig mit 5 g Anstellgut auf je 50 g Mehl und Wasser in der oben genannten Weise aufgefrischt wird, sollte er sein Volumen in 6–8 Stunden (bei 28–30 °C) verdoppelt haben.

Den restlichen Sauerteig entsorgen Sie am besten auf dem Kompost, weil sich in den ersten nichtsäuerlichen Ansätzen noch Mikroorganismen befinden können, die gesundheitlich bedenklich sind. Im Kompost fördert er mit seinen Mikroorganismen dagegen das Bodenleben.

SAUERTEIG PFLEGEN



Der im Kühlschrank gelagerte Sauerteig (Anstellgut oder „ASG“) arbeitet auch dort weiter, aber langsamer. Die Mikroorganismen verstoffwechseln das Mehl, produzieren Wasser, Alkohol und Säure. Diese Flüssigkeiten (siehe Foto oben) sammeln sich an der Oberfläche des Sauerteiges. Sie sind das Warnsignal, den Sauerteig mit neuer Nahrung zu versorgen, ihn zu füttern, ihn „aufzufrischen“. Gleichzeitig konserviert der Fusel den Sauerteig auch und schützt ihn vor mikrobiellen Einflüssen von außen.

Um den eigenen Sauerteig am Leben und aktiv zu halten, muss er regelmäßig aufgefrischt werden. Er bekommt also neue Nahrung (Mehl, Wasser). Empfehlenswert ist es, den Sauerteig einmal pro Woche aufzufrischen, egal ob Sie danach backen oder nicht. Dafür verwenden Sie immer ein neues Glas, in das Sie 10–20 % Anstellgut auf 100 % Mehl geben. Mehr Anstellgut sollte es nicht sein, da der Sauerteig nach einer Woche bereits unschöne Aromen und viel Säure produziert hat, die möglichst nicht in großer Menge in die nächste Generation übertragen werden sollen. Das heißt, je schlechter die Sauerteigqualität, umso weniger sollten Sie davon als Anstellgut für die neue Auffrischung verwenden. Das verlängert natürlich die Reifezeit, aber anhand der Volumenvergrößerung sehen Sie ganz zeitunabhängig, wann er reif genug ist, um ihn als Starter für einen Sauerteig (je nach Rezept) zu verwenden oder ihn wieder in den Kühlschrank zu setzen.

ANLEITUNG

50 g Roggenmehl (20 °C)

50 g Wasser (45 °C)

5–10 g Anstellgut (5 °C)

Alles vermischen und 5–10 Stunden bei 28–32 °C reifen lassen. Soll der Sauerteig danach wieder in den Kühlschrank, sollte sich das Volumen um ca. die Hälfte bis zu einem Dreiviertel des Ausgangsvolumens vergrößern. Möchten Sie ihn gleich weiter auffrischen oder ihn zum Ansetzen eines Rezeptsauerteiges nutzen, warten Sie, bis sich das Volumen gut verdoppelt hat.

Die Auffrischung kann mit jeder beliebigen Mehlsorte geschehen. Wichtig ist nur, dass die Sorte für die nächsten Auffrischungen beibehalten wird, damit sich die Kulturen stabilisieren können.

Die Auffrischung sollte regelmäßig, spätestens nach 7–10 Tagen erfolgen. Je öfter der Sauerteig aufgefrischt wird, umso aktiver ist er.

Es ist empfehlenswert, den alten Sauerteig aus dem Kühlschrank erst einmal aufzuheben. So bleibt immer eine „Sicherheitskopie“ vorrätig, sollte mit der aktuellen Auffrischung einmal etwas schiefgehen. Bei der übernächsten Auffrischung kann die älteste „Kopie“ den Kompost bereichern oder aber als Aromastoff in Hefebrotchen verwendet werden (max. 10 % der Gesamtmehlmenge, z. B. Weizenvollkornbrotchen Seite 168).

TIPP

In Rezepten mit salzfreiem Sauerteig können Sie die Gesamtsauerteigmenge mit altem Anstellgut aus dem Kühlschrank ersetzen (z. B. Kölner Rörgelchen). Allerdings sollte dann das Schüttwasser im Hauptteig etwas wärmer sein, um das kalte Anstellgut für die perfekte Teigtemperatur zu kompensieren.

SAUERTEIG SICHERN

Eine längere Backpause steht an und Sie haben keine Zeit, Ihren Sauerteigansatz (Anstellgut) im Kühlschrank zu pflegen? Dann legen Sie ihn trocken. Verwenden Sie bei der letzten Auffrischung vor der Pause nur halb so viel Wasser wie Mehl (also z. B. 25 g Wasser und 50 g Mehl sowie 5–10 g Anstellgut), lassen den Sauerteig „anspringen“, also sich etwas vergrößern, und stellen ihn dann zugedeckt möglichst kalt (2–5 °C) in den Kühlschrank. Dort hält er 4–8 Wochen ohne Pflege durch.

Einfrieren und Trocknen sind möglich, aber weniger effektiv, weil das Reaktivieren entweder gar nicht mehr oder nur noch mit etlichen Auffrischungsprozeduren funktioniert. Der mäßige Entzug von Wasser, wie oben beschrieben, hält die Mikroorganismen dagegen nur an der kurzen Leine. Die Reaktivierung ist durch 2–4 Auffrischungen möglich.

Mit dem wöchentlich aufgefrischten Anstellgut (Sauerteig) können Sie zu jeder Zeit einen Sauerteig nach dem jeweiligen Rezept ansetzen, direkt aus dem Kühlschrank heraus.

SAUERTEIG KURZ NACH DEM MISCHEN VON ANSTELLGUT, MEHL UND WASSER



SAUERTEIG BEI HALBER REIFE



SAUERTEIG BEI VOLLER REIFE



ÜBERREIFER, EINGEFALLENER SAUERTEIG



DER ABLAUF

Wer einmal die Grundprinzipien des Brötchenbackens verstanden hat, der arbeitet sich leicht in neue Rezepte ein. Deshalb sind nachfolgend alle wichtigen Schritte praxisnah erklärt.

ABWIEGEN

Die Brötchenzutaten sollten immer in der im Rezept genannten Reihenfolge in die Knetschüssel gewogen werden. Das hat den Vorteil, dass einerseits weniger Reste an der Schüssel kleben bleiben und andererseits die lebenden Zutaten (Hefe, Vorteig, Sauerteig) nicht mit heißeren Zutaten (z. B. Wasser) in Berührung kommen.

Bitte ausnahmslos alle Zutaten abwiegen. Nur so können erste Fehlerquellen ausgeschlossen werden. Bei weichen Teigen lohnt es sich, zunächst 3–5 % weniger Wasser zu verwenden und ggf. nachzuschütten, bis die ideale Teigkonsistenz erreicht ist.

MISCHEN

Das Mischen der Zutaten zu einem einheitlichen Teig dauert maschinell auf niedrigster Stufe oder auch von Hand ca. 3–5 Minuten. Sobald keine einzelnen Zutaten mehr zu sehen sind, ist das Mischen beendet und das Kneten beginnt, obwohl der Arbeitsvorgang der gleiche ist. Roggenteige werden nur gemischt. Weizen- und Dinkelteige sollten geknetet werden.

KNETEN

Ziel des Knetens **1** (maschinell auf zweiter Stufe) ist ein perfekt entwickeltes Teiggerüst aus Klebereiweiß (Gluten). Nur dann kann das Gärgas der Mikroorganismen gut gehalten werden und sich ein besonders lockeres Brötchen entwickeln. Damit sich das Klebergerüst aufbauen kann, muss der Teig stets kühler als 27–28 °C bleiben. Besonders die oftmals festen Brötchenteige erwärmen sich beim maschinellen Kneten schnell, sodass mit sehr kaltem Wasser gearbeitet werden muss. Ist der Teig doch einmal zu warm geworden, sollte er flach in ein Metall- oder Kunststoffgefäß gedrückt, abgedeckt und im Tiefkühler wenige Minuten heruntergekühlt werden. Danach wird weiter geknetet.

Der Teig ist fertig geknetet, wenn er sich mit nassen Fingern zu einer glatten, hauchdünnen Teigmembran ausziehen lässt („Fensterfest“ **2**). Aber Vorsicht: Ist dieser Zustand erreicht und der Teig wird weiter geknetet, zerreißt das Klebergerüst je nach Mehlqualität bald wieder.

Der Teig wird weicher, klebriger, runzelig-körnig und besitzt kaum mehr Zusammenhalt.

STOCKGARE

Nach dem Kneten ruht der Teig vor dem Antrocknen geschützt (Seite 14) in einer Schüssel oder Teigwanne **3**. Der Stoffwechsel der Mikroorganismen wird angekurbelt, der Kleber entspannt, Mehlbestandteile quellen nach, mehl- und mikroorganismeneigene Enzyme beginnen mit dem Abbau von Teigbestandteilen. Für die meisten Brötchensorten dauert die Stockgare etwas weniger oder höchstens genau so lang wie die spätere Stückgare. Der Teig soll sich ein wenig vergrößern, aber noch nicht komplett mit Gas gefüllt sein.





DEHNEN UND FALTEN ODER AUSSTOSEN

Während der Stockgare wird der Teig gedehnt und gefaltet, um durch Gasaustausch den Stoffwechsel der Mikroorganismen anzuregen und die Teigstruktur zu festigen. Ein Brötchen, dessen Teig nicht gedehnt und gefaltet wurde, wird weniger Volumen entwickeln als das gleiche Brötchen, dessen Teig intensiv gespannt wurde.

Bei besonders festen Teigen wird weniger von Dehnen und Falten ④ als von Ausstoßen ⑤ gesprochen. Der Vorgang gleicht sich. Dabei soll der Teig entgast werden, um den bereits angesprochenen Stoffwechsel zu beeinflussen und das Gärgas neu in der Teigstruktur zu verteilen.

VORFORMEN

Nach der ersten Teigruhe wird der Teig mit Hilfe der flexiblen Teigkarte aus der Schüssel auf die Arbeitsfläche gegeben. Je weicher der Teig, umso stärker sollte diese bemehlt sein. Bei sehr festen Teigen (z. B. Laugengebäck) braucht es überhaupt kein Mehl auf dem Tisch.

Die Teiglinge werden mit Hilfe der festeren, eckigen Teigkarte portioniert ⑥ und abgewogen. Anschließend müssen die Teiglinge für fast alle Rezepte auf unbemehltem Grund oder in der flachen Hand rundgeschliffen werden (Seite 35). Dabei strafft sich die Teighaut, überschüssiges Gärgas wird ausgedrückt und der Stoffwechsel durch Sauerstoffzufuhr erneut aktiviert.

Das Vorformen ist essentiell für das spätere Brötchen. Es vergrößert das Gebäckvolumen, verbessert die Krumenbeschaffenheit und entspannt den Arbeitsablauf, weil der Bäcker Zeit gewinnt. Außerdem haben dann alle Teiglinge dieselbe Ausgangsform und können nach einer kurzen Entspannungsphase beliebig geformt werden.

ZWISCHENGARE

Die rund vorgeformten Teiglinge werden mit dem Schluss nach oben (also glatte Seite unten = Symbol ↑) in ein nur leicht bemehltes oder besser noch mit Kartoffelstärke bestaubtes Leinentuch **1** gesetzt und mit diesem auch zugedeckt. Alternativ können die Teiglinge auch auf dem unbemehlten Tisch verbleiben (Schluss unten, glatte Seite oben = Symbol ↓) und mit einer Folie **2** zugedeckt werden. Dies ist die in den Rezepten angegebene Variante. Entscheidend ist, dass die glatte Seite nicht anhaut. Verhauter Teigling, dann wird sich keine glatte, glänzende und zartsplittrige Kruste mehr bilden.

Während der Zwischengare gehen die Teiglinge auf, das Teiggerüst entspannt sich und die Teiglinge werden wieder formbar. Wird die Zwischengare zu früh abgebrochen, sind die Teiglinge noch zu fest und unflexibel. Würden sie in diesem Zustand weiter geformt, würde die Teighaut reißen und dem Brötchen damit Volumen und Ästhetik nehmen.

FORMEN

Sind die vorgeformten Teiglinge entspannt genug, werden sie je nach Rezept verschieden geformt. Außer bei roggenlastigen Brötchen kommt es auch in diesem Schritt vor allem darauf an, Spannung im Teigling aufzubauen, damit dieser ein Maximum an Gas auffangen und ein schönes Volumen entwickeln kann.

In fast allen Fällen wird der vorgeformte Teigling vor dem Formen mit Schluss nach oben (also glatte Seite nach unten) auf den etwas bemehlten Tisch **3** gesetzt.





STÜCKGARE

Nach dem Formen werden die Teiglinge meist mit der späteren Gebäckoberseite nach unten **4** in ein (wenn nicht anders angegeben) mit Kartoffelstärke bestaubtes Bäckerleinen gesetzt **5** und mit Leinen **6** und/oder Folie bedeckt. Auch hierbei sollten die Teiglinge niemals anhaften. Ob eine zusätzliche Folie nötig ist, hängt von der Raumfeuchte ab. In sehr trockener Luft muss unbedingt eine Folie oder ein Behälter zu Hilfe genommen werden. Immer wenn die Teiglinge bereits richtig herum, also mit der späteren Gebäckoberfläche nach oben reifen, sollten sie zwingend mit einer Folie oder einem Behälter bedeckt werden. Nur ein Tuch würde die Oberfläche zu stark anhaften lassen.

Im Leinentuch, manchmal auch schon fertig sortiert auf Backpapier reifen die Teiglinge ein letztes Mal. In den meisten Rezepten soll die sogenannte „knappe Gare“ erreicht werden, also ein Zustand, in dem sich die Teiglinge um gut die Hälfte bis auf das Doppelte ihres Ausgangsvolumens vergrößert haben, aber sich noch stabil anfühlen. Drückt der Finger an verschiedenen Stellen des Teiglings eine kleine Delle in die Oberfläche, so springt sie schnell und fast komplett wieder heraus (funktioniert immer, außer bei roggenlastigen Brötchen). Wird der Teigling fallen gelassen, so fällt er nicht ein, sondern bleibt stabil stehen. Dieser Zustand ist perfekt, um ein pralles, voluminöses Brötchen zu erreichen, das im Ofen auch noch gut aufgeht und ggf. aufreißt. Springt die eingedrückte Delle beim sogenannten „Fingertest“ oder „Drucktest“ nicht zurück oder fällt der Teigling dadurch oder von allein ein, dann ist der Teigling zu reif, wird im Ofen kaum mehr aufgehen und in einem kleinen, gedrungenen Brötchen enden. Ein ebenso dichtes, kleines Brötchen entsteht, wenn der Teigling zu früh, also mit Untergare in den Ofen geschoben wird.

EINSCHNEIDEN, ABSTREICHEN & CO.

Nach der Stückgare oder in einigen Rezepten auch schon während der Stückgare werden die Teiglinge eingeschnitten. Dafür werden die Teiglinge im Bäckerleinen auf den Schluss gedreht (glatte Seite oben), eingeschnitten, mit Kartoffelstärke bestäubt ❶–❷ und wieder zurückgedreht für die weitere Stückgare. Ist die Stückgare beendet, kommen die Teiglinge vor dem Schneiden mit Schluss nach unten auf ein Backpapier.

Der Schnitt dient als Überdruckventil während des Backens. Wird der Teigling nicht eingeschnitten, verhaftet die Oberfläche in der Hitze des Ofens schnell und kann dem sich aufbauenden Gasdruck im Inneren standhalten. Das aber ist nicht gewünscht, weil das Brötchen dadurch dicht und gedrunken bleibt. Es muss die Möglichkeit bekommen, sich auszudehnen, solange der Ofentrieb andauert. Der Schnitt hilft dabei.

Geschnitten wird die Teighaut meist senkrecht mit einem Wellenschliffmesser mit gerader Schneide ❶. In seltenen Fällen kommt eine Rasierklinge zum Einsatz, mit der im flachen Winkel die Teighaut unterritzelt wird. Auch eine Schere kann für spezielle Formen Verwendung finden.

Für einen schönen Glanz können die Teiglinge mit Wasser abgestrichen oder abgesprüht werden. Das funktioniert besonders gut, wenn sie vorher in Gegenwart von Kartoffelstärke reifen durften ❷.

Auch das Abstreichen mit Ei oder einem Ei-Milch-Gemisch sorgt für Glanz, etwa auf Croissants oder Milchbrötchen.

Der Schnitt dient als Überdruckventil während des Backens.



BACKEN

Der Backofen samt Backstein und Bedampfer (Seite 16) sollte für Brötchen immer auf mindestens 230 °C vorgeheizt sein. Ober- und Unterhitze ist die beste Einstellung am Ofen, um eine ruhige Backatmosphäre zu gewährleisten. Heißluft würde (bis auf wenige Ausnahmen) die Gebäckoberfläche zu schnell anhaften lassen. Dadurch kann sie sich nicht mehr ausreichend ausdehnen, selbst wenn bedampft wird. Das Brötchen bliebe zu klein und dicht.

Die Teiglinge werden vor dem Backen auf Backpapier gesetzt und vorbereitet (siehe Kapitel zuvor). Unter dem Backpapier befindet sich ein dünnes Brett oder Blech, mit dessen Hilfe das Backpapier mit den Teiglingen dann auf den Backstein oder den Backstahl geschoben wird. Ist das Backpapier sicher platziert, wird das Brett oder Blech mit Schwung unter dem Papier wieder herausgezogen. Anschließend wird der Ofen sofort bedampft (Seite 18).

Spätestens nach dem Ende des Ofentriebs (wenn die Teiglinge fertig aufgegangen sind), sollte die Ofentür für einige Sekunden geöffnet werden, um den Dampf abzulassen. Nur so kann eine knusprige Kruste entstehen. Je öfter der Dampf während der restlichen Backzeit abgelassen wird, umso knuspriger die Kruste.

Die übliche Brötchenbackzeit liegt bei 18–20 Minuten. Je länger und milder gebacken wird, umso dicker gelingt die Kruste. Je kürzer und heißer das Gebäck im Ofen bäckt, umso dünner und weicher die Kruste.

Nach dem Ablauf der Backzeit wird das Brett oder Blech, das zum „Einschießen“ der Teiglinge verwendet wurde, an die Vorderkante des Backsteins gesetzt und das Backpapier mitsamt den Brötchen darauf gezogen.

Bei den meisten Rezepten ist eine Backtemperatur von 230 °C angegeben. Einige Brötchen werden bei 250 °C oder mehr eingeschoben und anschließend bei niedrigerer Temperatur weitergebacken („fallend“). Das bedeutet, dass nach dem Einschießen der Teiglinge der Regler des Ofens auf die angegebene Endtemperatur gestellt wird. Der Ofen fällt dann nach und nach auf diese Temperatur herab.

Da jeder Ofen anders heizt und der Backstein oder Backstahl je nach Schienensystem auch unterschiedliche Positionen einnehmen kann, ist die angegebene Tempera-

tur nur als Richtwert zu verstehen. Es kann sein, dass Sie in Ihrem Ofen etwas kühler oder heißer backen müssen. Wichtig ist die Backzeit. Darauf wird die Temperatur angepasst.

ABKÜHLEN

Die Brötchen kühlen am besten auf einem Gitterrost ab. Direkt nach dem Herausholen können sie (je nach Rezept) kräftig mit Wasser abgesprüht werden, um den Glanzeffekt zu verstärken, der schon durch den Dampf im Ofen entstanden ist.

Idealerweise beginnt die Kruste während des Abkühlens zu „fenstern“, also leicht schollenartig aufzubrechen. Der Grund ist simpel: Die Kruste ist durch das perfekte Steuern von feuchter und später trockener Backatmosphäre gerade so knusprig, dass sie sich während des Abkühlens nicht wie die weiche Krume in ihrer Gesamtheit zusammenziehen kann, sondern nur bruchhaft. Ein gefenstertes Brötchen ist ein Zeichen für den Erfolg des Bäckers. Wird der Teigling zu stark abgesprüht oder ist noch zu viel Feuchtigkeit im Ofen während des Backens, fenstert die Kruste nicht. Am Geschmack ändert sich dadurch aber nichts.

Dieses Beispielrezept zeigt Ihnen, wie Sie die Rezepte lesen sollten. Da sich beim Brötchenbacken die meisten Schritte wiederholen und nur wenige Details den Unterschied ausmachen, brauchen Sie nur einmal die Rezeptstruktur verstehen und können dann jedes Rezept im Buch auf einen Blick und ohne viel Leseaufwand umsetzen.

BEISPIELREZEPT

Hier steht ein Einleitungstext zum Rezept, in dem auf Besonderheiten des Gebäcks hingewiesen wird. Außerdem wird bei Varianten auf das Basisrezept mit Seitenzahl verwiesen.

A **VORTEIG**
76 g Wasser (15 °C)
0,18 g Frischhefe
126 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG
202 g Wasser (12 °C)
4,9 g Frischhefe
6 g Butter (5 °C)
10 g Flüssigmalz (inaktiv)
10 g Salz
gesamter Vorteig
379 g Weizenmehl 550

Tag 1		ca. 15 Min.		
SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL		
1	Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00	H
2	Mischen	von Hand fester Teig D	19.10	
3	Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15	
Tag 1		ca. 4 ½ Std.		
4	Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15	
5	Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25	
6	Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 155 Teigtemperatur 24 °C	7.30	
7	Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen E	7.45	
8	Abstechen	9 × 90 g	9.15	
9	Vorformen	rundschleifen I	9.20	
10	Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C F	9.30	
11	Formen	1. Teiglinge ↓ rundschleifen 2. Teiglinge ↑ paarweise locker aneinanderlegen	10.00	
12	Stückgare	60 Min. ↑ bei 20–22 °C nach 30 Min. Teiglinge umdrehen, tief mit einem Wellenschliffmesser senkrecht schneiden, mit Kartoffelstärke bestauben und wieder zurückdrehen (siehe Bildanleitung)	10.45	
13	Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.15	
14	Backen	18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.17	
15	Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.35	
16	Abkühlen	auf Gitterrost	11.37	

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR REZEPTE

A

ZUTATEN

Zutatenmengen sind grammgenau (Hefe, Anstellgut und Gewürze auch mit Nachkommastellen) dargestellt, damit beim Umrechnen auf größere Mengen keine Fehler entstehen. Das hätte vor allem bei sehr kleinen Mengen große Folgen. Je kleiner die Menge, umso genauer sollte sie abgewogen werden, insbesondere die Hefe. Die mengenunabhängigen Zutatenverhältnisse finden Sie ab Seite 40. Die Zutaten sind in der Reihenfolge aufgeführt, in der sie in die Schüssel gewogen werden sollten. Mehr Informationen über Zutaten finden Sie ab Seite 19.

B

ARBEITSSCHRITTE

Alle Schritte auf dem Weg zum Brötchen im schnellen Überblick.

C

EMPFEHLUNG

Die Arbeitsschritte im Detail. Graue Angaben geben ergänzende Informationen. Mehr dazu ab Seite 26.

D

TEIGAUSSBEUTE

Angabe der Teigfestigkeit. Nähere Infos dazu im Glossar auf Seite 47.

E

AUSSTOSSEN / DEHNEN UND FALTEN

Der Teig wird in fast allen Rezepten während der Ruhephase gestrafft.

F

PFEILE

Die Pfeile zeigen Ihnen, wie die Teiglinge während der Ruhe und Reife lagern sollen. Pfeil hoch ↑ bedeutet, dass die Teiglinge mit dem Schluss (der Nahtstelle) nach oben reifen sollen. Pfeil nach unten ↓ bedeutet, dass sie mit Schluss nach unten reifen sollen. Zeigt der Pfeil in der Zwischengare nach unten, müssen die Teiglinge mit einer Folie oder einem Behälter bedeckt werden, damit die Oberfläche

nicht antrocknet. Zeigt er nach oben, ruhen die Teiglinge immer in einem Bäckerleinen. Dann reicht meist auch das Zudecken mit einem Leinentuch, wenn keine weiteren Angaben gemacht werden.

G

ZEITBEISPIEL

Das Beispiel gibt Ihnen einen Überblick, wie das Rezept zeitlich strukturiert ist und wie lange die Zubereitung dauert. Natürlich kann der Ablauf zu Hause je nach Teig und Schnelligkeit beim Formen etwas anders aussehen. Wenn Sie nicht 7.15 Uhr am Morgen beginnen möchten, sondern z. B. am Abend gegen 17 Uhr, so rechnen sie zu jeder Zeitangabe einfach ca. 10 Stunden dazu. Möchten Sie das Gebäck nicht um 11.37 Uhr, sondern gegen 19 Uhr zum Abendessen fertig haben, so rechnen Sie zu jeder Zeitangabe ca. 8 Stunden hinzu.

H

IHR ZEITPLAN

Ihren neuen Zeitplan können Sie in die freie Spalte neben dem Beispiel eintragen.

I

FORMGEBUNG

Für die meisten Brötchen sind die grundlegenden Schritte des Formens gleich und ab Seite 35 zusammengefasst und bebildert. Spezielle Schritte werden für jedes einzelne Gebäck in einer Bildanleitung dargestellt, auf die im Rezept verwiesen wird.

ZUBEHÖR

Ob Bäckerleinen, Teigkarte oder Knetmaschine. Mehr zum nötigen Zubehör finden Sie ab Seite 14.

STREUMEHL

Die wichtigsten zwei Zutaten für das Formen des Teiges sind Roggenmehl (Type 610 bis 1150) und Kartoffelstärke. Roggenmehl verhindert das Verkleben des Teiges mit der Arbeitsfläche und gibt eine rustikale Kruste. Kartoffelstärke wird vor allem für einen guten Glanz und manchmal auch gegen das Verkleben von Einschnitten verwendet.

HANDGRIFFE

*Beim Brötchenbacken liegt ein Teil des Erfolgs in der Rezeptur,
ein anderer Teil aber in den handwerklichen Fähigkeiten.*

ABSTECHEN UND ABWIEGEN



DEHNEN UND FALTEN



AUSSTOSEN



RUNDSCHLEIFEN TISCH



RUNDSCHLEIFEN HAND



LANGSTOSSEN



LÄNGLICH FORMEN



BUTTERPLATTE HERSTELLEN**BUTTERPLATTE EINLEGEN**

DOPPELTOUR



EINFACHTOUR



REZEPTE VERÄNDERN

*Alle Rezepte in diesem Buch sind aus Sicht der Brötchen geschrieben.
Was tut ihnen gut? Womit wird das beste Ergebnis erreicht?*

Unser Alltag schlägt leider häufig in einem anderen Takt als das Leben von guten Brötchen. Deshalb lassen sich die Rezepte mit kleinen Kniffen so umbauen, dass sie besser ins Zeitbudget passen.

Auch Vollkorn- und Dinkelfreunde können mit den nachfolgenden Hinweisen fast alle Rezepte umbauen, um auf ihre Kosten zu kommen.

Wichtig ist nur, dass jedes Rezept nach der Umstellung noch einmal individuell bei den ersten Backversuchen feinjustiert wird. Etwas längere oder kürzere Reifezeit, etwas mehr oder weniger Wasser. Am besten ist es, erst einmal das Originalrezept zu backen, um ein Gefühl für die richtige Teigkonsistenz und das gewünschte Ergebnis zu bekommen. Danach kann der Umbau beginnen.

MENGEN VERGRÖßERN

Die Rezepte sind für eine Ofenportion ausgelegt, also meistens 9 Brötchen. Wer mehr backen möchte, kann jedes Rezept einfach mit einem beliebigen Faktor multiplizieren, also beispielsweise mal zwei oder mal drei. Zu beachten ist jedoch, dass sich bei größerer Teigmenge die Knetzeit verringert (auf den Fenstertest achten) und dass viele Haushaltsmaschinen mit festen Brötchenteigen in größerer Menge nicht umgehen können.

Außerdem gibt es Stau am Backofen. Nach jedem Backdurchgang müssen der Backstein oder Backstahl sowie der Bedampfer wieder 20–30 Minuten nachheizen. Deshalb sollten die Teiglinge, die noch warten müssen, etwa 15–20 Minuten vor ihrer gewünschten Reife in den Kühlschrank gesetzt werden. Dort wird die Reife gebremst und die Teiglinge können in Ruhe nacheinander abgebacken werden.

STOCKGARE ÜBER NACHT

Nachdem der Teig geknetet wurde, kann er über Nacht im Kühlschrank gelagert werden. An der Hefemenge muss nichts verändert werden, wenn der Teig bei ca. 5–6°C aufbewahrt wird. Sollte noch etwas Zeit bis zum Schlafengehen bleiben, hilft dem Teig eine Runde Dehnen und Falten bzw. Ausstoßen sehr, falls das im Rezept gefordert ist. Dazu den Teig einfach kurz aus dem Kühlschrank holen,

bearbeiten und wieder hineinstellen. Die Kühlschranktemperatur sollte unbedingt mit einem externen Thermometer überprüft werden. Das interne Thermometer ist in aller Regel unzuverlässig.

Am Morgen kann der Teig dann dem Rezept entsprechend weiterverarbeitet werden. Da er dann kalt ist, sollte vor allem die Reifezeit während der Zwischengare deutlich verlängert werden, bis sich das Volumen der vorgeformten Teiglinge sichtbar vergrößert hat und sie einigermaßen temperiert sind.

Teige, die ausschließlich oder überwiegend mit Sauerteig gelockert werden, sollten vor dem Kühlschrankaufenthalt schon etwas anreifen dürfen, da sie unter kalten Bedingungen weniger schnell reifen als mit Hefe gelockerte Teige.

STÜCKGARE ÜBER NACHT

Die beste Variante, um am Morgen schnell ofenfrische Brötchen zu haben. Das Rezept wird anleitungsgetreu abgearbeitet. Sobald die Teiglinge fertig geformt sind, kommen sie im Bäckerleinen oder schon auf Backpapier (je nach Rezept) gut zugedeckt (Leinen und/oder Folie) in den auf 5–6°C eingestellten Kühlschrank (Temperatur mit externem Thermometer prüfen). Am nächsten Morgen haben sie im Idealfall ihr gewünschtes Volumen erreicht (knappe Gare) und können direkt aus dem Kühlschrank in den vorgeheizten Backofen geschoben werden. Die Backzeit verlängert sich um 1–2 Minuten.

Sollten die Teiglinge noch nicht genug oder schon zu weit aufgegangen sein, muss für das nächste Mal entweder die Temperatur nach oben bzw. unten oder die Reifezeit angepasst werden. Sind die Teiglinge noch nicht reif genug, könnten sie vor dem Aufenthalt im Kühlschrank auch noch 20–60 Minuten (je nach Rezept) bei Raumtemperatur anreifen und erst dann heruntergekühlt werden.

Nicht erschrecken: Im Kühlschrank gelagerte Teiglinge bekommen beim Backen häufig an Windpocken erinnernde Bläschen. Das ist normal und kein Grund zur Besorgnis.

Die kalte Stückgare funktioniert hervorragend bei allen „normalen“ Brötchenrezepten. Diese Methode ist aber

mit kleinen Einbußen im Brötchenvolumen verbunden. Rezepte mit viel Fett sind allerdings kaum geeignet (z. B. Croissants), weil sich das Fett verfestigt und die Teiglinge nicht mehr aufgehen können.

Weitere Einschränkungen gibt es bei ausschließlich mit Sauerteig gelockerten Brötchenteiglingen. Diese sollten mindestens schon die Hälfte ihrer Reife bei Raumtemperatur durchlaufen, ehe sie in den Kühlschrank kommen, weil sie im Kühlschrank kaum mehr weiter reifen.

100% VOLLKORN

Um ein Rezept komplett auf Vollkornmehl umzubauen, wird einfach das gesamte helle Mehl gegen Vollkornmehl getauscht. Je feiner es gemahlen ist, umso lockerer gelingt das Brötchen. Da der höhere Schalenanteil im Mehl mehr Wasser bindet, sollten 3–10% mehr Wasser in den Teig gegeben werden. Die genaue Menge ist sehr sorten- und vermahlungsabhängig und muss individuell angepasst werden. Die Teigkonsistenz sollte identisch zu jener mit hellem Mehl sein.

Wichtig zu wissen: Teige mit hohem Vollkornanteil reifen schneller. Deshalb sollten Sie unbedingt ein Auge auf den Teig haben und ihn bei Erreichen der vom normalen Rezept bekannten Teigreife verarbeiten.

100% DINKEL

Dinkel, insbesondere alte Sorten wie Oberkulmer Rotkorn, mit dem in diesem Buch gearbeitet wird, bindet weniger Wasser als Weizen und lässt das Brötchen beim Kauen trockener oder strohiger wirken. Der Umbau von Rezepten auf Dinkel ist machbar, aber um das Brötchen angenehm feucht zu halten und dennoch einen guten Teigstand zu haben, sollte ein Mehlkochstück eingeplant werden. Es bringt Wasser in gebundener (puddingartiger) Form in den Teig.

Dazu werden 3–5% der Gesamtmehlmenge des Rezeptes mit der fünffachen Wassermenge und dem gesamten Salz des Hauptteiges kalt verrührt und unter Rühren (Schneebeesen) aufgekocht. Die Oberfläche sollte mit einer Klarsichtfolie belegt werden, um Kondenswasserbildung zu vermeiden. Nachdem es ausgekühlt ist, wird es

dem Hauptteig zugegeben. Zwei Drittel des verwendeten Wassers muss vom Hauptteigwasser abgezogen werden. Während des Knetens wird dem Teig noch so viel Flüssigkeit zugegeben, bis die altbekannte Teigkonsistenz wieder erreicht ist.

BEISPIEL

In einem Weizenbrötchenrezept werden insgesamt 500 g Mehl, 300 g Wasser und 10 g Salz verwendet. 5 % der Mehlmenge, also 25 g werden nun mit 125 g Wasser und 10 g Salz zu einem Pudding aufgekocht und über Nacht mit Klarsichtfolie bedeckt auf Raumtemperatur gebracht.

Zum Mischen des Hauptteiges braucht es neben dem Mehlkochstück noch 475 g Mehl, 217 g Wasser ($\frac{2}{3}$ von 125 g = ca. 83 g) und die übrigen Zutaten. Außerdem wird noch so viel Wasser nachgegeben, bis die gewünschte Teigkonsistenz erreicht ist.

Dinkelteige sollten keinesfalls so lange geknetet werden wie Weizenteige. Sie lassen sich schneller überkneten und sind dann nicht mehr formbar. Unbedingt an der Maschine stehenbleiben und den Teig beobachten. Für alte Dinkelsorten reicht oftmals weniger als die Hälfte der angegebenen Knetzeit. Um dann dennoch auf die gewünschte Teigtemperatur zu kommen, sollte das Wasser etwas wärmer in den Teig geschüttet werden.

HÄUFIGE FRAGEN

Oft gestellte Fragen kurz beantwortet.

ICH HABE KEINE KNETMASCHINE. WAS NUN?

Ein guter (Weizen-)Brötchenteig profitiert ungemein von einer intensiven Knetung. Wenn keine Maschine zur Hand ist, dann bleibt nur das Kneten von Hand. Damit es effektiv ist, muss der Teig einen Wechsel von Dehnung und Faltung erfahren, also mit den Händen auf dem Tisch weggedrückt und wieder zusammengeslagen werden. Und das so lange, bis er richtig glatt, geschmeidig und dehnbar ist. In aller Regel dauert das etwa zwei- bis dreimal so lange wie die angegebenen Knetmaschinenzeiten. Die Mischzeit bleibt gleich. Gemischt werden sollten die Zutaten zunächst in einer Schüssel. Ist der Teig zusammengekommen, kann auf den Tisch gewechselt werden.

Wichtig:

Auf keinen Fall Mehl nachgeben, wenn der Teig klebt. Das ist normal und gibt sich im Laufe des Knetens.

Ist der Teig glatt und geschmeidig, aber immer noch klebrig, dann ist auch das für das entsprechende Rezept völlig in Ordnung. Außerdem sollte beachtet werden, dass Teige beim Handkneten auskühlen, sofern sie wärmer als Raumtemperatur sind. Deshalb sollte das Wasser immer mindestens 3–5 °C wärmer verwendet werden, als es im Rezept steht, sofern die Raumtemperatur unter der angegebenen Teigtemperatur liegt.

Teige, die von Haus aus weniger intensiv geknetet oder gar nur gemischt werden, sind Roggen- und Dinkelteige (Seite 256 – Register).

Sollte für Sie irgendwann ein Knetmaschinenkauf zur Disposition stehen, finden Sie unter www.teigkneten.de Tests und Tipps zum Thema.

WIE SOLLTE ICH MEINE BRÖTCHEN AM BESTEN LAGERN?

Für die Lagerung am besten geeignet sind Keramiktöpfe mit Holzdeckel. Auch Keramiktöpfe mit Luftlöchern und Keramikdeckel (möglichst unglasiert von innen) sind gut

geeignet. Dickwandige Holzgefäße sind ebenfalls atmungsaktiv und können die Feuchtigkeitsunterschiede zwischen Brötchen und Umgebung optimal ausgleichen und schützen lange Zeit vor Verderb durch Schimmel. All diese Gefäße sollten regelmäßig (alle 1–2 Wochen) mit Essigessenz ausgewischt werden, um etwaige Schimmelsporen zu bekämpfen.

Das Lagern in der Plastiktüte ist auf lange Sicht ungeeignet, weil durch die hohe Feuchtigkeit schnell Schimmel entsteht. Für eine kurzzeitige Lagerung, z. B. über Nacht, macht eine Plastiktüte dagegen Sinn, um möglichst wenig Feuchtigkeit aus dem Gebäck zu verlieren. So sind in der Tüte gelagerte abends gebackene Brötchen am Morgen qualitativ unverändert, wenn sie nochmal kurz aufgebakken werden.

Die Lagertemperatur sollte nicht unter +7 °C liegen, am besten bei Raumtemperatur, um ein Entkleistern der Stärke (Altbackenwerden) lange hinauszuzögern.

KANN ICH MEINE TEIGLINGE EINFRIEREN UND SPÄTER BACKEN?

Grundsätzlich ist das möglich, aber nicht länger als 2–5 Tage ohne Qualitätsverluste. Das Gebäck wird immer besser gelingen, wenn der Teigling nicht eingefroren war.

Dennoch einige Tipps dazu:

- Die Teiglinge möglichst kurz vor der perfekten Gare einfrieren (dann können sie tiefgefroren in den Backofen und sparen sich den langen Auftauprozess).
- Im obigen Fall immer im vorgeheizten, milden Ofen und mit viel Dampf backen (200–210 °C).
- Alternativ die Teiglinge nach dem Formen einfrieren und später bei Raumtemperatur oder im Gärschrank zur gewünschten Reife bringen.
- Möglichst schnell auf unter -18 °C kühlen (Superfrostfunktion oder idealerweise Schockfrostung).
- Teiglinge erst ohne Tüte auf einem Blech mit Backpapier einfrieren und nach dem Durchfrieren in Gefrierbeutel einpacken.
- Teiglinge mit hohem Fett- und Eianteil sind deutlich besser zum Einfrieren geeignet und altern langsamer im Froster (z. B. Croissants).

WIE SOLLTE ICH MEINE BRÖTCHEN EINFRIEREN UND AUFTAUEN?

Brötchen können generell sehr gut eingefroren werden.

Für ein gutes Ergebnis sind folgende Punkte zu beachten:

- Möglichst direkt nach dem Backen (weitgehend ausgekühlt) einfrieren.
- Möglichst schnell auf unter -18°C bringen (Superfrostfunktion nutzen).
- Möglichst in einem Gefrierbeutel mit wenig Luft zwischen Gebäck und Tüte einfrieren.
- Maximal 4–12 Wochen im Tiefkühler lassen (je kürzer, umso besser die Qualität).

Zum Auftauen helfen folgende Tipps:

- Möglichst schnell auf mind. $+7^{\circ}\text{C}$, besser auf mind. $+20^{\circ}\text{C}$ bringen. Dazu tiefgefroren mit Dampf oder angefeuchteter Oberfläche in den auf $200\text{--}230^{\circ}\text{C}$ aufgeheizten Ofen geben und 3–5 Min. aufbacken, anschließend Ofen ausschalten und 3–5 Min. im auskühlenden Ofen lassen. Die Brötchen sind dann in aller Regel durchgetaut.
- Alternativ über Nacht im Gefrierbeutel bei Raumtemperatur auftauen lassen und am Morgen kurz aufbacken.

WIE BEKOMME ICH EINE RICHTIG LOCKERE BRÖTCHENKRUME?

Um eine richtig lockere Brötchenkrume zu erreichen, sind neben einem guten, kleberstarken Mehl mit ausgewogener Enzymatik (üblicherweise normale Handelsware) mehrere Punkte wichtig:

- Der Teig muss perfekt ausgeknetet sein, also am Ende glatt, straff, elastisch und hauchdünn ausziehen sein.
- Die Teigtemperatur sollte zwischen 22 und 26°C liegen.
- Der Teig muss mit der richtigen Reife weiterverarbeitet werden, sollte also schon um etwa die Hälfte aufgegangen sein, ehe er geformt wird.
- Das Formen („Schleifen“) muss ganz straff erfolgen, damit die Oberfläche des Teiglings unter „Hochspannung“ steht und möglichst viel Gargas halten kann.

- Die Teiglinge müssen mit der richtigen Gare (Reife) in den Ofen kommen, also meistens mit knapper Gare. Das Volumen sollte sich also um gut die Hälfte, aber keinesfalls auf das Doppelte vergrößert haben.
- Die Teiglinge müssen bei knapper Gare tief eingeschnitten werden, damit sich der Ofentrieb frei entfalten kann, oder mit offenem Schluss gebacken werden.
- Die Brötchen müssen mit viel Dampf und konstant hoher Unterhitze (Backstein, Backstahl) gebacken werden, damit sich das Volumen gut entwickeln kann.

WARUM HABEN MEINE BRÖTCHEN KEINE DÜNNE, GLÄNZENDE KRUSTE?

Wenn die Kruste matt, stumpf, weiß-grau belegt oder auch dick und fest ist, kann es zwei Ursachen geben. Beide Ursachen spielen oft zusammen eine Rolle. Die erste Ursache ist fehlender oder nicht ausreichender Dampf direkt nach dem Einschließen der Teiglinge in den Ofen. Dampf ist bei Brötchen essentiell für den Erfolg (siehe Seite 17).

Die zweite Ursache kann das Antrocknen der Teiglingsoberfläche sein. Wenn die Teiglingsoberfläche während der Stückgare anhautet, also Feuchtigkeit verliert, lässt sich dies hinterher nicht mehr reparieren. Deshalb ist es umso wichtiger, die Teiglinge entweder verkehrtherum im Leinentuch reifen zu lassen und/oder gut mit einer Folie, einem dichten Behälter oder etwas Ähnlichem zuzudecken (je nach Rezept).

Um eine möglichst dünne, zartsplittrige Kruste zu erreichen, sollte der Dampf rechtzeitig und oft genug abgelassen werden (siehe Seite 17). Je dünner die Kruste werden soll, umso heißer und kürzer wird gebacken. Je knackiger und dicker die Kruste sein soll, umso milder und länger muss gebacken werden.

GLOSSAR

Hier finden Sie alle wichtigen Fachbegriffe und Abkürzungen, die im Buch verwendet werden.

ASG/Anstellgut

Gelagerter triebfähiger Sauerteig, der zum Ansetzen eines neuen Sauerteiges verwendet wird.

Anbacktemperatur

Temperatur, auf die der Ofen hinreichend lange aufgeheizt wurde, bevor die Brötchenteiglinge eingeschossen werden. Die Anbacktemperatur wird nach 5–10 Minuten auf die Ausbacktemperatur reduziert.

Ausbacktemperatur

Temperatur, bei der die Brötchen nach der Anbackphase fertig backen.

Ausbund

Kontrolliert oder zufällig aufgerissener Teil der Brötchenkruste während des Ofentriebes.

Ausstoßen

Zwischenbearbeitung des Teiges durch kräftiges Entgasen und Straffen des Teiges mit der Faust. Siehe auch Dehnen und Falten.

Auszugsmehl

Auszugsmehle bestehen nur aus einem Teil des vollen Korns, sind also ein „Auszug“ daraus.

Unter Auszugsmehl wird im engeren Sinne Weizenmehl der Type 405 verstanden. Weiter gefasst fallen alle Mehle unter diesen Begriff, die einen sehr geringen Ausmahlungsgrad aufweisen. Sie bestehen ausschließlich aus dem Mehlkörper und sind sehr hell. Dazu zählen auch die Mehltypen Weizen 550, Roggen 815 und Dinkel 630. Im Gegensatz dazu enthalten Teilauszugsmehle einen Anteil der Randschichten des Korns.

Autolyse

Prozess, bei dem glutenhaltiges Mehl und Wasser über mindestens 20–60 Minuten verquellen (Nullteig) und das Klebergerüst aufgebaut wird. Die Autolyse verbessert die Teigeigenschaften und verkürzt die Knetzeit.

Backfähigkeit

Mit dem Begriff der Backfähigkeit wird das Vermögen eines Mehles beschrieben, gemeinsam mit Wasser einen Teig zu bilden, der beim Backprozess ein ansprechendes Krumbild und ausreichend gutes Brötchenvolumen ermöglicht.

Die Backfähigkeit kann durch enzymatische Prozesse, sorten- oder anbaubedingt geschwächt sein. Die Backfähigkeit bezieht sich meistens auf eine ausreichend gute Klebermenge und Kleberqualität in Getreiden der Weizenfamilie. Glutenfreie Getreide oder Pseudogetreide werden als nicht backfähig eingestuft, obwohl damit dennoch Brötchen gebacken werden können.

Backhefe/Reinzuchthefer

Im Labor auf spezielle Eigenschaften (z. B. Triebkraft) selektierter Stamm von *Saccharomyces cerevisiae*, der über mehrere Schritte vermehrt und letztlich als Frisch- oder Trockenhefe zum Lockern von Backwaren Einsatz findet. Backhefe ist eine Reinzuchthefer (im Unterschied zu Wildhefen).

Backverlust

In Gramm oder Prozent angegebener Masseverlust eines Gebäcks während des Backens, der durch das Verdampfen von Feuchtigkeit aus dem Teigling entsteht. Beträgt zwischen 10 und 20 % der Teigeinlage.

Dehnen und Falten/Aufziehen/Laminieren

Bearbeitungsvorgang während der Stockgare zum Straffen der Teigstruktur (insbesondere bei Dinkelteigen). Der Teig wird in der Teigschüssel oder Teigwanne mit nasser Hand oder mit der Teigkarte nacheinander von allen Seiten nach oben gedehnt und zur Mitte umgeschlagen (siehe Fotos Seite 34). Intensives Dehnen und Falten durch hauchdünnes Ausziehen und Zusammenfalten des Teiges auf der mit Wasser benetzten Arbeitsfläche wird Laminieren genannt.

TIPP

Videos zum Dehnen und Falten von Teigen finden Sie unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>

Einschießen

Einschieben des Teiglings in den Ofen zu Beginn der Backzeit.

Einschießer

Ein flaches Brett oder Blech, mit dessen Hilfe der Teigling auf den Backstein befördert wird.

Fenstertest

Verfahren zur raschen Überprüfung der Qualität des Klebergerüsts bei Weizen- und Dinkelteigen. Dabei wird eine kleine (tischtennisballgroße) Teigprobe zwischen den nassen oder bemehlten Fingern dünn ausgezogen. Je nach Straffung und Glattheit dieser Teigmembran wird der Knetvorgang fortgesetzt oder beendet. Ein gut ausgekneter Teig lässt sich hauchdünn und glatt ziehen.

Fensterung

Schrumpfungsrisse in der Teigkruste, verursacht durch das ungleiche Abkühlen von Kruste und Krume nach dem Backen. Die Fensterung der Kruste ist ein Qualitätsmerkmal.

Fingertest

Test zur Überprüfung des Garzustandes durch sanftes Eindringen des Teiglings mit einem Finger.

Gare

Phase zwischen Teigmachen und Backen. Unterteilt sich in Stockgare, Zwischengare und Stückgare.

Gärverlust

Die Menge an flüchtigen Bestandteilen, die während der Gare eines Sauerteiges oder eines Brötchenteiges verloren gehen. Bei Sauerteigen gilt: Der Gärverlust ist umso größer, je mehr Stufen die Führung besitzt.

Getreide

Auf die Ernte ihrer Körnerfrüchte gezielt kultivierte Süßgräser. Getreide ist weltweit Grundnahrungsmittel Nummer eins (angeführt von Weizen, gefolgt von Mais und Reis).

Gluten/Kleber

In den meisten Getreiden vorhandenes Protein, das in Teigen zur Ausbildung eines Klebergerüsts führt (außer Roggen). Das Klebergerüst stabilisiert den Teigling, hält das Gargas und stellt während des Backens Wasser für die verkleisternde Stärke zur Verfügung. Bestimmt die Backfähigkeit eines Mehles.

Kneten

Maschinell oder von Hand ausgeübter Vorgang zum Entwickeln der Teigstruktur. Vorgelagert ist das Mischen.

Krume

Das Innere des Brötchens. Von der Kruste umschlossen.

Kruste

Die gebräunte Rinde des Brötchens. Umschließt die Krume.

Langstoßen

Formtechnik, bei der der Teigling durch kurzes druckvolles Hin- und Herrollen spitz-oval geformt wird.

Mehl

Feinstes Produkt einer Mühle. Entsteht durch das Mahlen von Getreidekörnern.

Mehlkochstück

Nullteig, bei dem Mehl und Wasser miteinander verkocht werden. Dient der Erhöhung der im Teig gebundenen Wassermenge und verbessert die Frischhaltung des Brötchens.

Mehltype

Die Mehltype gibt die Menge an Mineralstoffen im Mehl in Milligramm an. Die Mehltype wird durch Verbrennen von Mehl ermittelt. Ein Mehl der Type 550 enthält im Durchschnitt 550 mg Mineralstoffe (Asche) pro 100 g Ausgangsmasse. Je höher die Typenzahl, desto höher der Mineralstoffgehalt.

Mischen

Maschinell oder von Hand ausgeübter Vorgang zum Vermischen der Teigzutaten. Sobald dies geschehen ist, beginnt das Kneten. Beide Vorgänge gemeinsam werden Teigbereitung genannt.

Natursauerteig

Nicht klar definierter Begriff für einen Sauerteig, der fortlaufend weitergeführt wird und dessen Ursprung entweder in einem Spontansauerteig oder einer Reinzuchtkultur liegen kann. Letztlich sagt der Begriff nur aus, dass es sich nicht um ein synthetisches Teigsäuerungsmittel handelt, sondern um eine „natürliche“ Fermentation mit Hilfe von Mikroorganismen, ganz gleich ob sie natürlich oder über den Umweg Labor in den Sauerteig gekommen sind.

Nullteig

Ein Gemisch aus Wasser und Getreideerzeugnissen ohne Zugabe eines Triebmittels. Dient der besseren Verquellung der Getreideprodukte und damit einer besseren Brötchenqualität. Zu den Nullteigen zählen Quell-, Brüh- und Kochstücke.

Ofentrieb

Rasches Aufgehen des Teiglings nach dem Einschließen in den Ofen durch biochemische und physikalische Prozesse.

Reinzuchtsauerteig

Sauerteig, in dem wenige im Labor selektierte und später vermehrte Stämme einer oder mehrerer Milchsäurebakterien- und Hefepilzarten mit definierten Eigenschaften enthalten sind. Im Unterschied dazu steht der Spontansauerteig.

Rundschleifen

Rundformen von kleinen Teiglingen (Brötchen) in der flachen Hand oder auf dem Tisch.

Sauerteig

Traditionelles Triebmittel für Brot- und Brötchenteige, das aus Mehl, Wasser und den im Mehl natürlicherweise vorhandenen Mikroorganismen entsteht.

Schleimstoffe/Pentosane

Zu den Ballaststoffen zählende Stoffgruppe, die in Roggenteigen anstelle des Glutens gemeinsam mit der Stärke das Teiggerüst bildet. Es gibt wasserlösliche und wasserunlösliche Pentosane. Die löslichen Pentosane verbessern die Frischhaltung.

Schluss

Die Naht, die beim Wirken eines Teiglings durch das Zusammenführen des Teiges entsteht.

Schrot

Getreideprodukt, das durch grobes Schneiden oder Schroten des Getreidekorns entsteht und einer intensiven Vorquellung bedarf, um backfähig zu werden.

Schüttflüssigkeit

Für die Teigbereitung nötige, temperierte Flüssigkeit (meist Wasser oder Milch).

Schwaden

Meist kurzer, kräftiger Dampfstoß nach dem Einschließen des Teiglings. Sorgt für eine schnelle und direkte Übertragung der Wärme auf den Teigling, für einen guten Ofentrieb sowie für eine glänzende und gut gebräunte Brötchenkruste.

Spontansauerteig

Sauerteig, der durch natürliche, zufällige (spontane) Gärung entstanden ist. Die darin enthaltenen Mikroorganismenstämme können deutlich vielfältiger als in einem Reinzuchtsauerteig sein. Jeder Spontansauerteig besitzt

andere qualitative Eigenschaften, je nach Quelle und Art der Mikroorganismen. Spontansauerteige sind die älteste Methode, Backwaren zu lockern.

Stockgare

Erste Garphase des Teiges (nach dem Kneten).

Stückgare

Letzte Garphase des Teiges (nach dem Wirken).

Teigausbeute (TA)

Ein Maß für die Teigkonsistenz. Aus ihr lässt sich die Flüssigkeitsmenge im Verhältnis zur Gesamtgetreideerzeugnismenge im Teig ablesen. Je höher die Teigausbeute, umso weicher der Teig. Pauschal gilt: Teige bis TA 160 (60 % Wasseranteil) sind fest, um TA 165 mittelfest und über TA 170 weich (Festigkeit abhängig von der verwendeten Mehlsorte und Mehlsorte).

In den Rezepten dieses Buches steht hinter den TA-Angaben manchmal in Klammern der Ausdruck „*theor.*“. Es handelt sich dabei um theoretische Teigausbeuten, die nicht mit der zu erwartenden Teigkonsistenz übereinstimmen, weil z. B. sehr viel Wasser in gebundener Form verarbeitet wird oder wasserhaltige Zutaten zum Einsatz kommen, die nicht im gleichen Maße den Teig erweichen wie Wasser (z. B. Ei).

Teigeinlage

Rohmasse des Teiglings vor der Stückgare. Auf diese Masse beziehen sich Größenangaben von Gärkörben und Kastenformen.

Teigling

Vom Teig abgetrenntes Stück im ungeformten oder geformten Zustand.

Teigtemperatur

Temperatur des Teiges nach dem Kneten. Die Teigtemperatur wird über die Temperatur der Schüttflüssigkeit eingestellt.

Vorstufe

Mischung aus Getreideerzeugnissen (z. B. Mehl, Schrot), Flüssigkeit und gegebenenfalls einem Lockerungsmittel. Eine Vorstufe dient dem Verquellen von Stärke, Ballaststoffen und Eiweißen sowie der Bildung von Aromastoffen und gegebenenfalls der Vermehrung und/oder Aktivierung von Mikroorganismen. Zu den Vorstufen zählen Sauerteige, Vorteige (backhefebasiert) und Nullteige.

Weizen

Getreidefamilie, zu der neben Weizen u. a. auch Dinkel, Emmer und Einkorn gehören. Auch wenn sie deutlich verschiedene Backeigenschaften haben, können die im Buch erläuterten Tipps für Weizenteige auch auf die anderen Familienangehörigen übertragen werden. Alles Wissenswerte zu alten oder seltenen Weizensorten und entsprechende Rezepte finden Sie in Lutz Geißlers und Monika Drax' „Brotbackbuch Nr. 3“.

Zwischengare

Ruhe- und Reifephase des Teiglings zwischen der Stock- und Stückgare. Meistens dient die Zwischengare der Entspannung des Teiggerüsts nach dem Vorformen, um den Teigling ohne Beschädigung der Teigoberfläche in die endgültige Form bringen zu können.



PLÖTZBROT
IM DIENSTE GUTEN BROTES

REZEPTE

*Jedes der 99 Brötchenrezepte lohnt sich nachbacken zu werden.
Für einen ersten Überblick sei Ihnen das Register ab → Seite 256 empfohlen.
Dort sind die Rezepte nach verschiedenen Kategorien sortiert.*



KNÜPPEL



Knüppel haben meist eine leicht eckige Form, die sich aus der speziellen Formtechnik ergibt. Durch das rustikale Aufreißen am Schluss des Teiglings entsteht ein hoher Krustenanteil, der den Geschmack bestimmt. Knüppel werden in jeder Region etwas anders geformt.

VORTEIG

75 g Wasser (15 °C)
0,2 g Frischhefe
125 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

70 g Wasser (30 °C)
145 g Milch (5 °C)
4,8 g Frischhefe
8 g Butter (5 °C)
10 g Salz
gesamter Vorteig
376 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ½ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 158 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	9 × 90 g	9.15
9 Vorformen	rundschleifen	9.20
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11 Formen	siehe Bildanleitung 1. Teiglinge ↑ mit der Handfläche in etwas Roggenmehl (Type 610 bis 1150) flachdrücken 2. eine Seite zur Mitte einschlagen und mit dem Handballen andrücken 3. die gegenüberliegende Seite zur Mitte schlagen und andrücken	10.00

Fortsetzung nächste Seite →

Eigene Notizen



Fortsetzung Rezept Knüppel

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
	4. den Teigling über die Mittellinie zusammenklappen (halbieren)	
	5. Schluss in Roggenmehl drücken	
12 Stückgare	75 Min. ↓ (Schluss unten) bei 20–22 °C in mit Roggenmehl (Type 1150) bestäubtem Bäckerleinen	10.15
13 Backen	↑ 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.30
14 Abkühlen	auf Gitterrost	11.50



1



4



7



2



5



8



3



6



9





Rezepte auf den folgenden Seiten →



SALZSTANGERL UND SALZHÖRNCHEN

Ein österreichischer Klassiker. Durch das dünne Ausrollen und anschließende Aufwickeln entsteht die so typische wattig-faserige Struktur der Krume. Dazu die hauchdünne Salz- oder Kümmelkruste und der Genuss ist perfekt.

GRUNDREZEPT

Schlesische Semmel

→ Seite 55

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

Kümmel und grobes Salz
zum Bestreuen

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Schlesische Semmel** Schritte 1–7 → Seite 55. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
8	Abstechen 16 × 50 g	9.15
9	Vorformen rundschleifen	9.20
10	Zwischengare 30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11	Formen siehe Bildanleitung	10.00
	1. Teiglinge ↑ auf der mit wenig Roggenmehl (Type 610–1150) bestaubten Arbeitsfläche ca. 1 mm dünn oval ausrollen	
	2. straff mit einem Wechsel aus Druck und Zug zu ca. 20 cm langen Stangen wickeln	
	3. für Hörnchen die Stangen an den Enden mit den Handflächen spitz zurollen	
	4. die Stangen ggf. zu Hörnchen biegen	
12	Stückgare 75 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestaubtem Bäckerleinen	10.20
13	Absprühen 1. Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen 2. mit Kümmel und Salz bestreuen	11.35
14	Backen ↓ 15–16 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.40
15	Absprühen Stängel und Hörnchen kräftig mit Wasser absprühen	11.55
16	Abkühlen auf Gitterrost	11.57

Eigene Notizen

SALZSTANGERL UND -HÖRNCHEN FORMEN



SALZ-KÜMMEL-WECKEN FORMEN



ZOPFBARCHES UND MOHNZOPF



Durch das Ausrollen zu Teigsträngen und das Verflechten entsteht ein sehr wattiges Gebäck. In Kombination mit Mohn auf der Kruste auch ohne Belag ein Hochgenuss.

GRUNDREZEPT

Schlesische Semmel

→ Seite 55

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

Mohn zum Wälzen

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Schlesische Semmel** Schritte 1–7 → Seite 55. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
8	Abstechen 12 × 67 g	9.15
9	Vorformen rundschleifen	9.20
10	Zwischengare 30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11	Formen siehe Bildanleitung	10.00
	1. Teiglinge ↑ auf der mit wenig Roggenmehl (Type 610–1150) bestaubten Arbeitsfläche zu Strängen formen (Barches: ca. 20 cm spitz zulaufend; Zopf: ca. 30 cm gleich dick) evtl. zwischendurch noch 5–10 Min. entspannen lassen, falls die Stränge nicht dehnbar genug sind	
	2. für Barches zwei Stränge miteinander zu einer Kordel verdrehen	
	3. für den Einstrangzopf den Strang entsprechend der Bildanleitung flechten	
	4. die Teiglinge mit Wasser absprühen und in Mohn wälzen	
12	Stückgare 60 Min. ↑ bei 20–22 °C	10.20
13	Absprühen 1. Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.20
14	Backen ↓ 17–22 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.22
15	Absprühen Barches und Zöpfe kräftig mit Wasser absprühen	11.43
16	Abkühlen auf Gitterrost	11.45

MOHNZOPF FORMEN



ZOPFBARCHES FORMEN



SCHRIPPE GEDRÜCKT



Zarte Kruste, majestätischer Ausbund. Die gedrückte Schrippe verlangt gerade danach, in der Mitte auseinandergebrochen und Stück für Stück pur gegessen zu werden.

VORTEIG
76 g Wasser (15°C)
0,18 g Frischhefe
127 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG
208 g Wasser (12°C)
4,9 g Frischhefe
8 g Zucker
10 g Salz
gesamter Vorteig
381 g Weizenmehl 550



Tag 1		ca. 15 Min.
SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1	Abwiegen in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2	Mischen von Hand fester Teig	19.10
3	Teigruhe 12 Std. bei 20–22°C Volumenverdopplung	19.15
Tag 2		ca. 4 ¼ Std.
4	Abwiegen in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5	Mischen 5 Min. Stufe 1	7.25
6	Kneten 8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 156 Teigtemperatur 24°C	7.30
7	Stockgare 90 Min. bei 20–22°C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8	Abstechen 9 × 90 g	9.15
9	Vorformen rundschleifen	9.20
10	Zwischengare 30 Min. ↓ bei 20–22°C	9.30
11	Formen Teiglinge ↓ mit gewölbter Hand ca. 8 cm länglich spitz ausrollen	10.00
12	Stückgare 60 Min. ↑ bei 20–22°C nach 30 Min. Teiglinge umdrehen, mit Kartoffelstärke bestauben, der Länge nach tief mit einem dünnen Rollholz eindrücken und wieder zurückdrehen	10.45
13	Absprühen Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.15
14	Backen ↓ 18–20 Min. 230°C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.17
15	Absprühen Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.35
16	Abkühlen auf Gitterrost	11.37



SCHRIPPE GESCHNITTEN



Im Unterschied zur gedrückten Schrippe enthält dieser Teig etwas mehr Wasser.

VOORTEIG

75 g Wasser (15°C)
0,18 g Frischhefe
125 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

216 g Wasser (12°C)
4,8 g Frischhefe
8 g Zucker
10 g Salz
gesamter Vorteig
376 g Weizenmehl 550



Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22°C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ½ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 158 Teigtemperatur 24°C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22°C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	9 × 90 g	9.15
9 Vorformen	rundscheifen	9.20
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22°C	9.30
11 Formen	Teiglinge ↓ mit gewölbter Hand ca. 8 cm länglich spitz ausrollen	10.00
12 Stückgare	60 Min. ↑ bei 20–22°C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	10.15
13 Schneiden	siehe Bildanleitung 1. Teiglinge ↓ kurz anhaften lassen 2. mit einem Wellenschliffmesser tief senkrecht einschneiden	11.15
14 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.23
15 Backen	↓ 18–20 Min. 230°C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.25
16 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.43
17 Abkühlen	auf Gitterrost	11.45



RHEINISCHE SCHNITTBRÖTCHEN



Im Unterschied zum klassischen Schnittbrötchen enthält das Rheinische Schnittbrötchen Fett, das dessen Krume gleichmäßiger und wattiger werden lässt.

VORTEIG

74 g Wasser (15 °C)
0,17 g Frischhefe
124 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

213 g Wasser (13 °C)
4,8 g Frischhefe
6 g Butter (5 °C)
10 g Flüssigmalz (inaktiv)
10 g Salz
gesamter Vorteig
15 g Roggenmehl 1150
357 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ½ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 158 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	9 × 90 g	9.15
9 Vorformen	rundscheifen	9.20
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11 Formen	Teiglinge ↓ mit gewölbter Hand ca. 8 cm länglich spitz ausrollen	10.00
12 Stückgare	60 Min. ↑ bei 20–22 °C nach 30 Min. Teiglinge umdrehen, leicht andrücken, tief mit einem Wellenschliff- messer senkrecht schneiden, mit Kartoffelstärke bestauben und wieder zurückdrehen	10.45
13 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.15
14 Backen	↓ 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.17
15 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.35
16 Abkühlen	auf Gitterrost	11.37



HAMBURGER RUNDSTÜCK GESCHNITTEN

*Ein einfach zu formendes Brötchen mit glänzender Kruste und leicht ovaler Form.
Die besonders fluffige Krume ist dem hohen Milchanteil und der Butter zu verdanken.*

VORTEIG

73 g Wasser (15 °C)
0,17 g Frischhefe
122 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

73 g Wasser (41 °C)
147 g Milch (5 °C)
4,7 g Frischhefe
12 g Butter (5 °C)
7 g Flüssigmalz (inaktiv)
10 g Salz
gesamter Vorteig
366 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ¼ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 160 Teigtemperatur 25 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	9 × 90 g	9.15
9 Formen	1. rundschieben 2. anschließend leicht länglich zustoßen	9.20
10 Stückgare	90 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	9.30
11 Schneiden	Teiglinge ↓ mit einem Wellenschliffmesser senkrecht über die kurze Seite mittig einschneiden	11.00
12 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.08
13 Backen	↓ 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.10
14 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.28
15 Abkühlen	auf Gitterrost	11.30



THÜRINGER WASSERSEMMEL



Die glänzende Doppelsemmel wird nicht geschnitten, sondern reißt dezent zwischen den beiden Brötchenteilen auf. Unkompliziert und schön.

VOORTEIG

76 g Wasser (15 °C)
0,18 g Frischhefe
126 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

212 g Wasser (16 °C)
4,9 g Frischhefe
8 g Flüssigmalz (inaktiv)
10 g Salz
gesamter Vorteig
378 g Weizenmehl 550
etwas Öl zum Abstreichen

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ¾ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 157 Teigtemperatur 25 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	10 × 80 g	9.15
9 Formen	1. rundschleifen 2. anschließend die Berührungsflächen dünn mit Öl abstreichen und locker paarweise aneinandersetzen	9.20
10 Stückgare	120 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	9.30
11 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.30
12 Backen	↓ 20–22 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.32
13 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.52
14 Abkühlen	auf Gitterrost	11.54

STEIRISCHE LANGSEMMELE



Elegant und zartsplittrig.

GRUNDREZEPT

Thüringer Wassersemmele

→ Seite 75

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Thüringer Wassersemmele** Schritte 1–7 → Seite 75. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.



SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
8	Abstechen 9 × 90 g	9.15
9	Vorformen rundschleifen	9.20
10	Zwischengare 30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11	Formen ↓ rundschleifen anschließend mit gewölbter Hand ca. 10 cm länglich spitz ausrollen	10.00
12	Stückgare 90 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.10
	nach 30 Min. Teiglinge der Länge nach tief mit einem dünnen Rollholz eindrücken und mit der eingedrückten Seite nach oben ins Bäckerleinen oder auf Backpapier zurücksetzen (siehe Bildanleitung)	10.40
13	Absprühen Teiglinge ↓ (eingedrückte Seite oben) kräftig mit Wasser absprühen	11.40
14	Backen ↓ 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.42
15	Absprühen Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	12.00
16	Abkühlen auf Gitterrost	12.02

Eigene Notizen





KÖLNER RÖGGELCHEN



*Kräftig gebackenes Weizenmischbrötchen mit
fantastischem Aroma und Geschmack.*

SAUERTEIG

12 g Wasser (40 °C)
12 g Roggenmehl 1150
1,2 g Anstellgut

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	18.45
2 Mischen	mit Löffel weicher Teig	18.55
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.00

VORTEIG

58 g Wasser (15 °C)
0,13 g Frischhefe
96 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
5 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
6 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

HAUPTTEIG

242 g Wasser (20 °C)
4,2 g Frischhefe
10 g Flüssigmalz (inaktiv)
10 g Salz
gesamter Sauerteig
gesamter Vorteig
59 g Roggenmehl 1150
312 g Weizenmehl 550

Tag 2

ca. 4 ½ Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
9 Kneten	6 Min. Stufe 2 Teigausbeute 165 Teigtemperatur 26 °C	7.30
10 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.36
11 Abstechen	10 × 80 g	9.06
12 Formen	1. Teiglinge ↓ rundschleifen 2. Teiglinge länglich zustoßen 3. paarweise an den Längsseiten zusammensetzen	9.11
13 Stückgare	120 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	9.20
14 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.20
15 Backen	↓ 20–22 Min. 250 °C fallend auf 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.22
16 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.44
17 Abkühlen	auf Gitterrost	11.46



ZWIEBELBRÖTCHEN



Ein Brötchen, das ganz ohne Belag schon eine Wucht ist.

GRUNDREZEPT

Kölner Röttgelchen

→ Seite 85

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

48 g Röstzwiebeln

(mit den anderen Zutaten einwiegen)

Griebenschmalz zum Schleifen

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Kölner Röttgelchen** Schritte 1–10 → Seite 85. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
11 Abstechen	9 × 95 g	9.06
12 Vorformen	rundschleifen	9.11
13 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22°C	9.15
14 Formen	siehe Bildanleitung 1. etwas Griebenschmalz auf einer rauen Holzfläche verreiben und darin die Teiglinge ↓ locker rundschleifen (offener Schluss) 2. anschließend mit Schluss nach unten in mit Roggenmehl bestaubtes Bäckerleinen setzen	9.45
15 Stückgare	60 Min. ↓ bei 20–22°C	9.55
16 Backen	↑ 18–20 Min. 230°C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	10.55
17 Abkühlen	auf Gitterrost	11.15

TIPP

Die Röstzwiebeln lassen sich ganz einfach selbst herstellen. Dazu Zwiebelring-Viertel in mit etwas Wasser und Salz vermengte Anstellgutreste tauchen und anschließend goldbraun frittieren.





THÜRINGER RÜCKLINGE

In der Literatur werden diese Brötchen ab und zu auch als Thüringer Rögglinge bezeichnet. Ein Hinweis auf den Roggenanteil. Kümmel und Salz auf der Kruste passen perfekt zum kräftigen Innenleben dieser in Vergessenheit geratenen regionalen Spezialität aus der Gegend um Jena und Weimar.

SAUERTEIG

85 g Wasser (50 °C)
1,7 g Salz
85 g Roggenmehl 1150
17 g Anstellgut

VORTEIG

51 g Wasser (15 °C)
0,12 g Frischhefe
85 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

172 g Wasser (30 °C)
2,2 g Frischhefe
6 g Butter (5 °C)
9 g Flüssigmalz (inaktiv)
8 g Salz
gesamter Sauerteig
gesamter Vorteig
294 g Weizenmehl 550

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

Kümmel und grobes Salz zum Bestreuen

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	18.45
2 Mischen	mit Löffel weicher Teig	18.55
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.00

Tag 1

ca. 15 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
5 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
6 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 3 ¼ Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
9 Kneten	7 Min. Stufe 2 Teigausbeute 167 Teigtemperatur 27 °C	7.30
10 Stockgare	60 Min. bei 20–22 °C nach 30 Min. ausstoßen	7.37
11 Abstechen	10 × 80 g	8.37
12 Formen	1. Teiglinge ↓ rundschieben 2. Teiglinge an einer Seite länglich zustoßen 3. paarweise eng mit den spitzen Enden zusammensetzen	8.45
13 Stückgare	60 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	8.55
14 Schneiden	jede Einzelsemmel ↓ mit einem Wellenschliffmesser senkrecht kreuzweise einschneiden siehe Bildanleitung	9.55

Fortsetzung nächste Seite →



MÜNCHENER PFENNIGMUCKERLN

Pfennigartikel oder an eine Geldrolle erinnernd? Der Ursprung der Bezeichnung dieser kleinen Zeilensemmel aus dem Münchener Raum ist nicht sicher geklärt. Auf jeden Fall sorgt der Roggenanteil für kräftigen Geschmack und Biss.

GRUNDREZEPT

Thüringer Rücklinge

→ Seite 88

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

kochendes Wasser
zum Abstreichen

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Thüringer Rücklinge** Schritte 1–10 → Seite 88. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
11	Abstechen 24 × 33 g	8.37
12	Formen 1. Teiglinge ↓ rundscheifen 2. Teiglinge locker zu Vierer- bis Sechserstangen zusammensetzen	8.50
13	Stückgare 90 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestaubtem Bäckerleinen	9.00
14	Abstreichen Teiglinge mit Hilfe eines Brettes umdrehen ↓ und kräftig mit kochendem Wasser abstreichen siehe Bildanleitung	10.30
15	Backen ↓ 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	10.32
16	Absprühen Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	10.52
17	Abkühlen auf Gitterrost	10.54



1



2



3

Eigene Notizen

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

MAINZER WASSERWECK



*Ein sehr dunkel ausgebackenes Doppelbrötchen,
dessen Hochglanzkruste den Geschmack dominiert.*

SAUERTEIG

12 g Wasser (40 °C)
12 g Roggenmehl 1150
1,2 g Anstellgut

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	18.45
2 Mischen	mit Löffel weicher Teig	18.55
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.00

VORTEIG

73 g Wasser (15 °C)
0,17 g Frischhefe
121 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
5 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
6 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

HAUPTTEIG

215 g Wasser (20 °C)
4,7 g Frischhefe
6 g Butter (5 °C)
10 g Flüssigmalz (inaktiv)
10 g Salz
gesamter Sauerteig
gesamter Vorteig
36 g Roggenmehl 1150
315 g Weizenmehl 550
Öl zum Abstreichen
kochendes Wasser
zum Abstreichen

Tag 2

ca. 4 ¾ Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
9 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 162 Teigtemperatur 25 °C	7.30
10 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.40
11 Abstechen	10 × 80 g	9.10
12 Vorformen	rundschieben	9.15
13 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.20

Fortsetzung nächste Seite →

Eigene Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

DRESDENER FRANZSEMMEL



*Sie hat Ähnlichkeit mit der Thüringer Wassersemmel (→ Seite 75),
ist aber etwas ovaler geformt und enthält Milch.*

VORTEIG

74 g Wasser (15 °C)
0,17 g Frischhefe
124 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

74 g Wasser (28 °C)
149 g Milch (5 °C)
4,8 g Frischhefe
7 g Zucker
10 g Salz
gesamter Vorteig
372 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ¾ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 160 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	10 × 80 g	9.15
9 Formen	1. rundschleifen 2. oval zustoßen (leicht länglich ausrollen) 3. paarweise an den langen Seiten aneinandersetzen	9.20
10 Stückgare	120 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	9.30
11 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.30
12 Backen	↓ 20–22 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.32
13 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.52
14 Abkühlen	auf Gitterrost	11.54



KASSELER RUNDSTÜCK



Im Vergleich zum Hamburger Rundstück geschnitten (→ Seite 72) ein Brötchen ohne Milch und mit halb so viel Fettanteil.

VORTEIG

75 g Wasser (15 °C)
0,17 g Frischhefe
124 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

214 g Wasser (20 °C)
4,8 g Frischhefe
6 g Butter (5 °C)
10 g Flüssigmalz (inaktiv)
9 g Salz
gesamter Vorteig
373 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ½ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 158 Teigtemperatur 26 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	9 × 90 g	9.15
9 Formen	rundscheifen	9.20
10 Stückgare	120 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	9.30
11 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.30
12 Backen	↓ 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.32
13 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.50
14 Abkühlen	auf Gitterrost	11.52

Eigene Notizen

.....

.....

.....

.....

DRESDENER SCHUSTER DREIERBRÖTCHEN



Ein in seiner Form außergewöhnliches Brötchen mit zwei sehr knusprigen Randstücken und einem fluffigen Innenteil.

VORTEIG

75 g Wasser (15 °C)
0,17 g Frischhefe
125 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

210 g Wasser (13 °C)
4,8 g Frischhefe
6 g Butter (5 °C)
10 g Flüssigmalz (inaktiv)
10 g Salz
gesamter Vorteig
375 g Weizenmehl 550
Öl zum Abstreichen

Tag 1

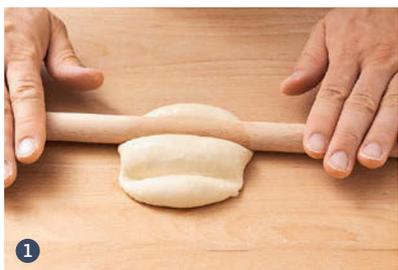
ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ¾ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 157 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	9 × 90 g	9.15
9 Vorformen	rundschleifen	9.20
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11 Formen	siehe Bildanleitung 1. ↓ rundschleifen 2. ↓ mit Öl abstreichen 3. die Teiglinge ↓ mit einem dünnen Rollholz jeweils an den sich gegenüberliegenden Rändern eindrücken und leicht hin und her rollen, sodass die Mitte breiter bleibt nicht zu tief, damit das Brötchen beim Aufschneiden nicht auseinanderfällt	10.00
12 Stückgare	90 Min. ↑ (gedrückte Seite unten) bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestaubtem Bäckerleinen	10.15
13 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.45
14 Backen	↓ 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.47
15 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	12.05
16 Abkühlen	auf Gitterrost	12.07





MÜNCHENER MUNDSEMMEL STERNSEMMEL



*Eine überaus empfehlenswerte Grundrezeptur für viele Brötchenarten.
Die Mundsemmel wird mit einem Kreuzstempel gedrückt und entfaltet sich während
des Backens zu einer wahren Schönheit.*

VORTEIG

74 g Wasser (15 °C)
0,17 g Frischhefe
123 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

74 g Wasser (30 °C)
148 g Milch (5 °C)
4,8 g Frischhefe
6 g Butter (5 °C)
7 g Flüssigmalz (inaktiv)
10 g Salz
gesamter Vorteig
369 g Weizenmehl 550
Öl zum Abstreichen



Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ¼ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 160 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	9 × 90 g	9.15
9 Vorformen	rundschleifen	9.20
10 Zwischengare	15 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11 Formen	siehe Bildanleitung 1. Teiglinge ↓ dünn mit Öl abstreichen 2. je einen Teigling ↓ in der einen Hand halten und mit dem Kreuzstempel in der anderen Hand tief in den Teigling drücken („stüpfeln“)	9.45
12 Stückgare	75 Min. ↑ (gedrückte Seite unten) bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestaubtem Bäckerleinen	9.55
13 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.10
14 Backen	↓ (gedrückte Seite oben) 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.12
15 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.30
16 Abkühlen	auf Gitterrost	11.32

JOGHURTBRÖTCHEN



Das Rezept ist identisch zur Münchener Mundsemmel, nur dass die Milch gegen Joghurt ausgetauscht wird. Da es verschiedene Joghurtqualitäten gibt, kann die Teigkonsistenz manchmal zu fest sein. Gegebenenfalls muss etwas Wasser oder Joghurt nachgegeben werden.

VORTEIG

74 g Wasser (15 °C)
0,17 g Frischhefe
123 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

74 g Wasser (30 °C)
148 g Naturjoghurt (5 °C)
4,8 g Frischhefe
6 g Butter (5 °C)
7 g Flüssigmalz (inaktiv)
10 g Salz
gesamter Vorteig
369 g Weizenmehl 550
Öl zum Abstreichen



1



2

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ½ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 160 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	9 × 90 g	9.15
9 Vorformen	rundschleifen	9.20
10 Zwischengare	30 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Roggenmehl (Type 1150) bestäubtem Bäckerleinen	9.30
11 Formen	siehe Bildanleitung je einen Teigling ↓ in der einen Hand halten und mit dem Spiralstempel in der anderen Hand tief in den Teigling drücken („stüpfeln“)	10.00
12 Stückgare	75 Min. ↑ (gedrückte Seite unten) bei 20–22 °C in mit Roggenmehl (Type 1150) bestäubtem Bäckerleinen	10.10
13 Backen	↓ (gedrückte Seite oben) 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.25
14 Abkühlen	auf Gitterrost	11.43



HANDSEMMELE KAISERSEMMELE

Der Unterschied zwischen einer handgeschlagenen und einer mit einem Stempel gedrückten Kaisersemmele ist enorm. Allein durch die spezielle händische Formgebung entsteht eine viel feinere, leicht faserige Krumenstruktur. Und auch die Krustenfläche ist größer und damit der Geschmack. Es spricht also vieles für das Handschlagen, auch wenn die Technik mehr als nur neun Semmeln Übung braucht.

VORTEIG

75 g Wasser (15 °C)
0,17 g Frischhefe
124 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

50 g Wasser (40 °C)
164 g Milch (5 °C)
4,8 g Frischhefe
6 g Butter (5 °C)
7 g Flüssigmalz (inaktiv)
10 g Salz
gesamter Vorteig
373 g Weizenmehl 550

TIPP

Es gibt neben dem starren Stempel **A 1 – 2** für Kaisersemmeln auch einen flexiblen Stempel, der gefedert auf einem Spiralstab sitzt **B 1 – 2**. Der Vorteil dabei: Durch die Rotation des Stempels im Teigling entsteht eine ähnliche Spannung wie beim Schlagen von Hand **1 – 14**. Das damit „gestüpfelte“ Brötchen kommt in seiner Qualität dem handgeschlagenen deutlich näher als das mit einem starren Stempel gedrückte Brötchen.

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 5 ½ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 158 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	120 Min. bei 20–22 °C nach 60 + 90 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	9 × 90 g	9.45
9 Vorformen	rundschieben	9.50
10 Zwischengare	60 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.00
11 Formen	1. Teiglinge mit der Handfläche in Roggenmehl (Type 610 bis 1150) beidseitig flachdrücken	11.00
	2. ↑ entsprechend der Bildanleitung schlagen	11.05
12 Stückgare	75 Min. ↓ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	11.15
13 Absprühen	Teiglinge ↑ kräftig mit Wasser absprühen	12.30
14 Backen	↑ 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	12.32
15 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	12.50
16 Abkühlen	auf Gitterrost	12.52









Fortsetzung Rezept **Knauzen**

Tag 2

ca. 1 3/4 Std.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
5 Vorformen	siehe Bildanleitung ①–② 1. Teig schonend auf den nassen Tisch geben 2. Teig schonend mit nassen Händen dehnen und falten	6.45
6 Zwischengare	60 Min. bei 20–22 °C	6.50
7 Abstechen	9 x 90 g mit den Händen abquetschen ③	7.50
8 Formen	siehe Bildanleitung ④–⑤ 1. den Teigling in einer Handfläche halten und mit der anderen Hand dessen Teigrand zur Mitte einschlagen und verdrehen 2. mit der verdrehten Seite nach unten auf Backpapier setzen	7.55
9 Backen	18–20 Min. 250 °C nicht bedampfen, sondern die ersten 3–5 Min. die Ofentür einen Spalt breit geöffnet lassen	8.05
10 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	8.23
11 Abkühlen	auf Gitterrost	8.25



Eigene Notizen

Lined writing area for notes, consisting of ten horizontal dotted lines.



Fortsetzung Rezept **Fränkische Kipf**

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
12 Stückgare	60 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestaubtem Bäckerleinen	10.15
	nach 30 Min. Teiglinge umdrehen, leicht andrücken, tief mit einem Wellenschliffmesser senkrecht schneiden, mit Kartoffelstärke bestauben und wieder zurückdrehen (siehe Bildanleitung)	10.45
13 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.15
14 Backen	↓ 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.17
15 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.35
16 Abkühlen	auf Gitterrost	11.37







BAGUETTEBRÖTCHEN

Brötchen aus Baguetteteig sind eine gute Idee. Handlich, noch mehr Krustenanteil und trotzdem mindestens genauso geschmackvoll und grobporig.

VORTEIG

117 g Wasser (15 °C)
0,12 g Frischhefe
23 g Roggenmehl 1150
94 g Weizenmehl 550

AUTOLYSE (QUELLTEIG)

201 g Wasser (30 °C)
gesamter Vorteig
351 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

gesamter Quellteig
4,6 g Frischhefe
9 g Flüssigmalz (inaktiv)
5 g Zucker
10 g Salz

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	mit Löffel oder Schneebesen weicher Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 10 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	von Hand oder maschinell mittelfester Teig	7.20
6 Teigruhe	30 Min. bei 20–22 °C	7.25

Tag 2

ca. 3 ¾ Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.55
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	8.00
9 Kneten	3–5 Min. Stufe 2 Teigausbeute 168 Teigtemperatur 26 °C	8.05
10 Stockgare	120 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. dehnen und falten	8.10
11 Abstechen	9 × 90 g	10.10
12 Formen	siehe Bildanleitungen Technik A: in Roggenmehl (Type 1150) locker gespannt einschlagen Technik B: Teigling in Roggenmehl (Type 1150) halbieren, Hälften aufeinanderlegen und locker gemeinsam langstoßen	10.15
13 Stückgare	60 Min. ↓ bei 20–22 °C in mit Roggenmehl (Type 1150) bestäubtem Bäckerleinen	10.25
14 Backen	↑ 18–20 Min. 250 °C fallend auf 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.25
15 Abkühlen	auf Gitterrost	11.45

TECHNIK A



TECHNIK B





MAURERLAIBLN



*Rustikale Weizenmischbrötchen mit Sauerteig,
der neben dem Brotgewürz zusätzliche Würze ins Spiel bringt.*

SAUERTEIG

86 g Wasser (50 °C)
1,7 g Salz
86 g Roggenmehl 1150
17 g Anstellgut

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	18.45
2 Mischen	mit Löffel weicher Teig	18.55
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.00

VORTEIG

51 g Wasser (15 °C)
0,12 g Frischhefe
86 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
5 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
6 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

HAUPTTEIG

159 g Wasser (25 °C)
2,3 g Frischhefe
14 g Brotgewürz (gemahlen)
10 g Flüssigmalz (inaktiv)
8 g Salz
gesamter Sauerteig
gesamter Vorteig
39 g Roggenmehl 1150
257 g Weizenmehl 550
Kümmel und grobes Salz
zum Bestreuen

Tag 2

ca. 3 Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
9 Kneten	7 Min. Stufe 2 Teigausbeute 164 Teigtemperatur 26 °C	7.30
10 Stockgare	60 Min. bei 20–22 °C nach 30 Min. ausstoßen	7.37
11 Abstechen	10 × 80 g	8.37
12 Formen	1. Teiglinge in Roggenmehl (Type 1150) rundschleifen (offener Schluss) 2. ↓ paarweise locker zusammensetzen	8.45
13 Stückgare	60 Min. ↓ bei 20–22 °C in mit Roggenmehl (Type 1150) bestäubtem Bäckerleinen	8.55
14 Backen	↑ 20–22 Min. 250 °C fallend auf 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	9.55
15 Abkühlen	auf Gitterrost	10.17



SPECKWECKEN

Ein Fall für Freunde guten Specks. Das ei-, butter- und milchreiche Brötchen ist vom Belag her vielfältig variierbar. Ein leckerer Snack für zwischendurch.

VORTEIG

87 g Milch (5 °C)
0,17 g Frischhefe
121 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

155 g Milch (5 °C)
6,3 g Frischhefe
24 g Ei (5 °C) (ca. ½ Ei Größe M)
9 g Salz
gesamter Vorteig
364 g Weizenmehl 550
48 g Butter (5 °C)
80 Würfel Rückenspeck
(ca. 1 cm Kantenlänge)
Ei zum Abstreichen

optional:

Kümmel und grobes Salz
zum Bestreuen

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 6 ½ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge (außer Butter)	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	1. 8–10 Min. Stufe 2 2. Butter in Stücken zugeben und weitere 5 Min. Stufe 2 Teigausbeute 155 Teigtemperatur 26 °C	7.30
7 Stockgare	120 Min. bei 20–22 °C nach 40 + 80 Min. ausstoßen	7.50
8 Abstechen	16 × 50 g	9.50
9 Vorformen	runds Schleifen	10.00
10 Zwischengare	60 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.10
11 Formen	1. die Teiglinge ↓ flachdrücken Arbeitsfläche unbemehlt 2. mit verrührtem Ei abstreichen 3. je Teigling 5 Speckwürfel tief eindrücken 4. optional mit Kümmel und Salz bestreuen	11.10
12 Stückgare	120 Min. ↓ bei 20–22 °C Volumenverdopplung	11.25
13 Backen	↓ 15–16 Min. 220 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	13.25
14 Abkühlen	auf Gitterrost	13.40



Rezepte auf den folgenden Seiten →

LEMGOER STROHSEMMELE

Ein leicht süßes Milchgebäck, das ähnlich wie Bagels (→ Seite 164) vor dem Backen angekocht wird.

Um dem Original möglichst nahe zu kommen, sollten einige Zwiebeln (geschnitten) und Salz in Wasser gekocht werden. Die Teiglinge bekommen durch das Tauchen in den Sud eine herzhaftere Note. Eine weitere Besonderheit: Traditionell werden die Teiglinge auf gefettetem Stroh im

Holzofen gebacken. Das schützt sie vor der starken Unterhitze. Zu Hause kann das auch nachgebildet werden (dann mit sehr straffer Unterhitze), aber die Brötchen gelingen mindestens genauso gut, wenn sie auf dem Backstein ohne Stroh backen.

VORTEIG

87 g Milch (5 °C)
0,17 g Frischhefe
121 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

194 g Milch (10 °C)
4,7 g Frischhefe
24 g Butter (5 °C)
12 g Zucker
8 g Salz
gesamter Vorteig
363 g Weizenmehl 550
Topf mit kochendem Zwiebel-
Salz-Wasser

optional:

mit Fett eingepinselte Strohhalme

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 5 Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 158 Teigtemperatur 26 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	9 × 90 g	9.15
9 Vorformen	rundschieben	9.20
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11 Formen	die Teiglinge ↑ auf ca. 1 cm Dicke rund ausrollen	10.00
12 Stückgare	90 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	10.15
13 Stippen	Teiglinge umdrehen ↓ und mit einem Spieß oder einer Stipprolle einstechen siehe Bildanleitung ①–②	11.45

Fortsetzung nächste Seite →



KIELER FETTSEMMELE

Ähnlich wie beim Milchbrötchen (→ Seite 159) ließe sich beim Anblick dieser Semmel vermuten, dass sie eher etwas für die Süßgebäckabteilung wäre. Aber mitnichten. Ein nicht süßes Brötchen mit einem Hauch Zimt, das zu Süßem zwar auch schmeckt, aber sich dem Herzhaften nicht verschließt.

VORTEIG

75 g Wasser (15 °C)
0,17 g Frischhefe
124 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

219 g Wasser (13 °C)
4,8 g Frischhefe
6 g Butter (5 °C)
5 g Zucker
8 g Salz
gesamter Vorteig
373 g Weizenmehl 550
1 EL Schweineschmalz
(alternativ Butter) und
½ TL Zimt zum Schleifen

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 5 ½ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 159 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	9 × 90 g	9.15
9 Vorformen	rundschleifen	9.20
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30

Fortsetzung nächste Seite →

Eigene Notizen



BERGSTEIGER- BRÖTCHEN



Ein auf den ersten Blick aufwändig erscheinendes Brötchen, aber es lässt sich nicht nur gut auf Vorrat backen, sondern bleibt auch noch lange Zeit saftig und frisch.

Der vermeintlich große Aufwand lohnt. Das optionale Quellstück aus Trockenfrüchten kann ganz nach Geschmack variiert werden, zum Beispiel mit Nüssen oder anderen Früchten.

SAUERTEIG

23 g Wasser (50 °C)
0,5 g Salz
23 g Roggenmehl 1150
4,6 g Anstellgut

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	18.45
2 Mischen	mit Löffel weicher Teig	18.55
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.00

VORTEIG

68 g Wasser (15 °C)
0,16 g Frischhefe
114 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
5 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
6 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

BRÜHSTÜCK

46 g Roggenschrot (grob)
114 g Wasser (100 °C)

Tag 1

ca. 10 Min.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.20
8 Mischen	1. mit Schneebesen mischen 2. direkt auf der Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken	19.25
9 Quellzeit	8–12 Std. bei 20–22 °C	19.30

QUELLSTÜCK

137 g grob geschnittene
Trockenfrüchte
(z. B. Aprikose, Feige, Dattel)
37 g Apfelsaft

Tag 1

ca. 10 Min.

10 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.30
11 Mischen	mit Löffel	19.35
12 Quellzeit	8–12 Std. bei 20–22 °C	19.37

Fortsetzung nächste Seite →

Fortsetzung Rezept **Bergsteigerbrötchen****HAUPTTEIG**

125 g Wasser (26 °C)
 gesamtes Brühstück
 4 g Frischhefe
 7 g Flüssigmalz (inaktiv)
 5 g Butter (5 °C)
 8 g Salz
 gesamter Sauerteig
 gesamter Vorteig
 271 g Weizenmehl 550
 gesamtes Quellstück

Tag 2**ca. 4 Std.**

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
13 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge (außer Quellstück)	7.15
14 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
15 Kneten	1. 8–10 Min. Stufe 2 2. das Quellstück zugeben und langsam einmischen Teigausbeute 173 Teigtemperatur 26 °C	7.30
16 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. dehnen und falten	7.45
17 Formen	1. Teig schonend auf die mit Roggenmehl bestäubte Arbeitsfläche geben und gut bemehlen 2. eckige Teiglinge abstechen (9 × 105 g)	9.15
18 Stückgare	90 Min. bei 20–22 °C mit der auf der Arbeitsfläche liegenden Seite unten in mit Roggenmehl (Type 1150) bestäubtem Bäckerleinen	9.25
19 Backen	20–22 Min. mit der im Leinen untenliegenden Seite oben 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	10.55
20 Abkühlen	auf Gitterrost	11.15

Eigene Notizen

MÜSLIBRÖTCHEN



Ein leckeres Brötchen mit kernigem Biss und punktueller Süße durch den Fruchtanteil im Müsli. Welches Müsli in den Teig gelangt, liegt im Ermessen des Bäckers. Wichtig ist nur, dass es gut durchgequollen, aber noch kernig ist und beim Einkneten nicht gleich zerfällt. Deshalb muss je nach Müsli die Wassermenge im Quellstück etwas angepasst werden.

GRUNDREZEPT

Bergsteigerbrötchen

→ Seite 123

QUELLSTÜCK

137 g Müsli-Mischung

46 g Apfelsaft

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

Haferflocken (Großblatt) zum Wälzen

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Bergsteigerbrötchen** Schritte 1–16 → Seite 123, aber ohne das dortige Quellstück (Schritte 10–12). Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

Tag 1

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
10 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.30
11 Mischen	mit Löffel	19.35
12 Quellzeit	8–12 Std. bei 20–22 °C	19.37

Tag 2

17 Abstechen	9 × 110 g	9.15
18 Vorformen	rundschieben	9.20
19 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
20 Formen	siehe Bildanleitung 1. Teiglinge ↑ entsprechend Bildanleitung auf Roggenmehl länglich krepeln 2. ↓ in Wasser tauchen 3. ↓ in Haferflocken wälzen und ↓ in mit Kartoffelstärke bestaubtes Bäckerleinen setzen	10.00
21 Stückgare	60 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.15
22 Absprühen	Teiglinge ↑ kräftig mit Wasser absprühen	11.15
23 Backen	↑ 20–22 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.18
24 Abkühlen	auf Gitterrost	11.40





HAFERBOLLEN

*Hafer schenkt dem Brötchen nicht nur einen sehr milden, angenehmen Geschmack, sondern speichert auch viel Feuchtigkeit.
Das Ergebnis ist eine überaus saftige Krume und gute Frischhaltung.*

VORTEIG

62 g Wasser (15 °C)
0,15 g Frischhefe
104 g Weizenmehl 550

BRÜHSTÜCK

104 g Haferflocken (Kleinblatt)
187 g Wasser (100 °C)

HAUPTTEIG

124 g Wasser (8 °C)
gesamtes Brühstück
4 g Frischhefe
8 g Flüssigmalz (inaktiv)
5 g Butter (5 °C)
9 g Salz
gesamter Vorteig
207 g Weizenmehl 550
Haferflocken (Kleinblatt) zum Wälzen

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 1

ca. 10 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.20
5 Mischen	1. mit Löffel mischen 2. direkt auf der Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken	19.25
6 Quellzeit	8–12 Std. bei 20–22 °C	19.30

Tag 2

ca. 5 Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
9 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 190 Teigtemperatur 24 °C	7.30
10 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. dehnen und falten	7.45
11 Abstechen	9 × 90 g	9.15
12 Vorformen	rundschieben	9.20
13 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30

Fortsetzung nächste Seite →

Eigene Notizen

.....

.....

.....

.....



MAILÄNDER BRÖTCHEN



Dass aus diesem unglaublich festen Teig ein so fluffiges und knuspriges Brötchen entstehen kann, glaubt nur derjenige, der es ausprobiert. Die Formgebung braucht Geduld, aber nur dadurch entsteht ein Brötchen mit Suchtfaktor.

VORTEIG

76 g Wasser (15 °C)
0,18 g Frischhefe
127 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

177 g Wasser (6 °C)
4,9 g Frischhefe
10 g Flüssigmalz (inaktiv)
9 g Salz
30 g Olivenöl
gesamter Vorteig
380 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 5 Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	6–7 Min. Stufe 2 Teigausbeute 156 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.40
8 Abstechen	9 × 90 g	9.10
9 Vorformen	rundschleifen	9.20
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11 Formen	siehe Bildanleitung ① – ⑨ 1. Teiglinge ↑ auf etwas Kartoffelstärke ca. 1 mm dünn oval ausrollen 2. straff mit einem Wechsel aus Druck und Zug aufwickeln ggf. kurz entspannen lassen 3. erneut der Länge nach ca. 1 mm dünn auf etwas Kartoffelstärke als Streifen ausrollen 4. den Streifen erneut mit einem Wechsel aus Druck und Zug aufwickeln, sodass die Windungen nach außen wandern	10.00
12 Stückgare	90 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	10.25

Fortsetzung nächste Seite →



Fortsetzung Rezept **Mailänder Brötchen**

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
13 Schneiden	die Teiglinge ↓ auf Backpapier setzen und mit einem Wellenschliffmesser der Länge nach etwa die halbe Teiglingshöhe tief einschneiden, sodass der Teigling auseinanderklappt siehe Bildanleitung 10	11.55
13 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	12.00
14 Backen	↓ 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	12.02
15 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	12.20
16 Abkühlen	auf Gitterrost	12.22



CORNETTI



Zwei Mailänder Brötchen senkrecht aneinander gesetzt. Die Kunst besteht darin, beide Teiglinge gleich zu formen und den angesetzten Teigling ins Gleichgewicht zu bringen, damit er während der Gare oder beim Backen nicht verrutscht.

GRUNDREZEPT

Mailänder Brötchen

→ Seite 129

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Mailänder Brötchen** Schritte 1–7 → Seite 129. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL	
8	Abstechen	16 × 50 g	9.10
9	Vorformen	rundschleifen	9.20
10	Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11	Formen	siehe Bildanleitung linke Seite	10.00
	1. Teiglinge ↑ auf etwas Kartoffelstärke ca. 1 mm dünn oval ausrollen		
	2. straff mit einem Wechsel aus Druck und Zug aufwickeln ggf. kurz entspannen lassen		
	3. erneut der Länge nach auf etwas Kartoffelstärke ca. 1 mm dünn als Streifen ausrollen		
	4. den Streifen erneut mit einem Wechsel aus Druck und Zug aufwickeln, sodass die Windungen nach außen wandern		
	5. je einen Teigling 90° versetzt an einen zweiten Teigling anlehnen (siehe Foto links) ggf. Kontaktstelle vorher mit Wasser benetzen und auf Backpapier setzen mit einem Behälter bedecken		
12	Stückgare	90 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.30
13	Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	12.00
14	Backen	↓ 16–18 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	12.02
15	Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	12.20
16	Abkühlen	auf Gitterrost	12.22



Eigene Notizen

.....

.....

.....



FINGERBRÖTCHEN

*Das perfekte Knabbergebäck.
Viel Kruste und eine Form, mit der sich überall angeben lässt.*

GRUNDREZEPT

Mailänder Brötchen

→ Seite 129

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Mailänder Brötchen**
Schritte 1–7 → Seite 129. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL	
8	Abstechen	8 × 100 g	9.10
9	Vorformen	rundschleifen	9.20
10	Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11	Formen	siehe Bildanleitung	10.00
	1. Teiglinge ↑ auf etwas Kartoffelstärke ca. 1 mm dünn oval ausrollen		
	2. straff mit einem Wechsel aus Druck und Zug aufwickeln ggf. kurz entspannen lassen		
	3. erneut der Länge nach auf etwas Kartoffelstärke ca. 1 mm dünn als Streifen ausrollen		
	4. den Streifen nun symmetrisch von beiden Enden her erneut mit einem Wechsel aus Druck und Zug aufwickeln, sodass die Windungen nach außen wandern und sich zwei Teiglinge in der Mitte des Streifens treffen		
	5. mit dem Rollholz mittig über die kurze Seite beider Teiglinge eine tiefe Delle eindrücken		
	6. die unteren beiden Teiglingshälften auseinanderdehnen und rechts und links neben die oberen beiden Teiglingshälften setzen		
	5. die fertige „Hand“ umdrehen und ins mit Kartoffelstärke bestaubte Bäckerleinen legen		
12	Stückgare	90 Min. bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestaubtem Bäckerleinen	10.30
13	Absprühen	Teiglinge umdrehen, aufs Backpapier legen kräftig mit Wasser absprühen	12.00
14	Backen	16–18 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	12.02
15	Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	12.20
16	Abkühlen	auf Gitterrost	12.22





PATENTWECKERL



Eine österreichische Brötchenspezialität, die besonders durch ihre leicht gewickelte Form im Gedächtnis bleibt.

VORTEIG

90 g Wasser (15 °C)
0,18 g Frischhefe
125 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

160 g Wasser (14 °C)
30 g Milch (5 °C)
4,8 g Frischhefe
13 g Butter (5 °C)
8 g Flüssigmalz (inaktiv)
9 g Salz
gesamter Vorteig
375 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand mittelfester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ¾ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 156 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	9 × 90 g	9.15
9 Vorformen	rundschleifen	9.20
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11 Formen	siehe Bildanleitung nächste Seite 1. Teiglinge ↓ rundschleifen 2. ↑ dick oval ausrollen 3. einmal überrollen 4. mit Schluss nach unten ↓ auf Backpapier setzen und mit Folie oder Behälter zudecken	10.00
12 Stückgare	90 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.15
13 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.45
14 Backen	↓ 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.47
15 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	12.05
16 Abkühlen	auf Gitterrost	12.07

Fortsetzung nächste Seite →



PATENTWECKERL FORMEN



PATENTKIPFERL FORMEN





WIENER SCHUSTERLAIBERL



Unauffällig erscheinende, kleine Weizenbrötchen mit dunkler Weizenmehltype und gemahlenem Kümmel im Teig, die es aber geschmacklich in sich haben.

VORTEIG

76 g Wasser (15 °C)
0,18 g Frischhefe
127 g Weizenmehl 1050

HAUPTTEIG

208 g Wasser (12 °C)
1 g Kümmel (gemahlen)
4,9 g Frischhefe
8 g Flüssigmalz (inaktiv)
9 g Salz
gesamter Vorteig
381 g Weizenmehl 1050

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ½ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 156 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	12 × 67 g	9.15
9 Vorformen	rundscheifen	9.20
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11 Formen	Teiglinge ↓ rundscheifen	10.00
12 Stückgare	60 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	10.15
13 Schneiden	Teiglinge ↓ mit dem Wellenschliffmesser senkrecht tief mittig einschneiden	11.15
14 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.20
15 Backen	↓ 15–16 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 6–8 Min. ablassen	11.22
16 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.38
17 Abkühlen	auf Gitterrost	11.40



WACHAUER LABERL

Diese rustikalen Weizenbrötchen mit kleinem Roggenanteil sollen 1905 von Rudolf Schmidl, einem Bäcker aus Dürnstein in der Wachau (Österreich), erfunden worden sein. Sie waren offenbar so gut, dass sie sich inzwischen in den allgemeinen Sprachgebrauch als „Wachauer“ eingebrannt haben und jeder Bäcker seine eigene Interpretation bäckt.

SAUERTEIG

35 g Wasser (50 °C)
0,7 g Salz
35 g Roggenmehl 1150
7 g Anstellgut

VORTEIG

74 g Wasser (15 °C)
0,17 g Frischhefe
124 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

184 g Wasser (24 °C)
3,8 g Frischhefe
10 g Flüssigmalz (inaktiv)
9 g Salz
gesamter Sauerteig
gesamter Vorteig
333 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	18.45
2 Mischen	mit Löffel weicher Teig	18.55
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.00

Tag 1

ca. 15 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
5 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
6 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ¼ Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
9 Kneten	7–8 Min. Stufe 2 Teigausbeute 160 Teigtemperatur 26 °C	7.30
10 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.40
11 Abstechen	9 × 90 g	9.10
12 Vorformen	rundschleifen	9.20
13 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30

Fortsetzung nächste Seite →



SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
14 Formen	Teiglinge ↓ auf einem mit Roggenmehl 1150 bestreuten und festgezurrt Leinentuch locker rundschleifen siehe Bildanleitung	10.00
15 Stückgare	60 Min. ↓ bei 20–22 °C in mit Roggenmehl (Type 1150) bestaubtem Bäckerleinen	10.15
16 Backen	↓ 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.15
17 Abkühlen	auf Gitterrost	11.23

Eigene Notizen

A series of horizontal dotted lines provided for the user to take notes.

SCHWEIZER WEGGLI

Milchbrötchen auf schweizerisch. Das Besondere ist neben dem hohen Butteranteil vor allem die Schnitttechnik mit der Schere. Viele Muster sind möglich und Spielfreude ist gefragt.



VORTEIG

86 g Milch (5 °C)
0,17 g Frischhefe
120 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

177 g Milch (5 °C)
5,8 g Frischhefe
5 g Flüssigmalz (inaktiv)
5 g Zucker
gesamter Vorteig
359 g Weizenmehl 550
9 g Salz
48 g Butter (5 °C)
Ei zum Abstreichen



Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 6 Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge (außer Butter und Salz)	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	1. 8–10 Min. Stufe 2 2. Butter in Stücken und Salz zugeben und weitere 5 Minuten auf Stufe 2 kneten Teigausbeute 155 Teigtemperatur 26 °C	7.30
7 Stockgare	120 Min. bei 20–22 °C nach 40 + 80 Min. ausstoßen	7.50
8 Abstechen	16 × 50 g	9.50
9 Vorformen	rundschleifen	10.00
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.15
11 Formen	1. Teiglinge ↓ rundschleifen 2. etwas langstoßen	10.45
12 Stückgare	120 Min. ↑ bei 20–22 °C nach 60 Min. Teiglinge ↓ auf Backpapier setzen und mit verrührtem Ei abstreichen (unbedeckt weiterreifen lassen)	11.00 12.00
13 Schneiden	mit der Schere im flachen Winkel einschneiden siehe Bildanleitung	13.00
14 Backen	↓ 15–16 Min. 220 °C fallend auf 200 °C sofort kräftig bedampfen nach 5 Min. ablassen	13.05
15 Abkühlen	auf Gitterrost	13.20



Rezept auf den folgenden Seiten →



BÛRLI

*Wer an die Schweiz denkt, denkt nicht nur an Berge,
Taschenmesser und Schokolade, sondern oft auch an Bûrli.
Jeder Bäcker dort bäckt sie etwas anders, aber meist mit Ruchmehl.*

VORTEIG

111 g Wasser (15 °C)
0,11 g Frischhefe
111 g Weizenmehl 1050

HAUPTTEIG

236 g Wasser (13 °C)
4,3 g Frischhefe
9 g Flüssigmalz (inaktiv)
10 g Salz
gesamter Vorteig
44 g Weizenmehl 1050
289 g Weizenmehl 550

Für dieses Rezept wurde normales Weizenmehl 550 in Kombination mit Type 1050 verwendet. Es lässt sich aber durch Ruchmehl austauschen. Der Teig sollte dann noch ein wenig mehr Wasser bekommen, um die gleiche weiche, elastische Konsistenz zu erreichen.

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	mit Löffel oder Schneebesen weicher Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ½ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	8–10 Min. Stufe 3–4 Teigausbeute 178 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	150 Min. bei 20–22 °C nach 30, 60 + 90 Min. dehnen und falten	7.45
8 Abstechen	12 × 67 g Teig schonend auf die mit Roggenmehl 1150 bestäubte Arbeitsfläche geben	10.15
9 Formen	siehe Bildanleitung 1. Teiglinge locker vom Rand zur Mitte einschlagen 2. mit Schluss nach unten in der flachen Hand leicht anschleifen 3. paarweise ↓ auf Backpapier setzen	10.25
10 Stückgare	45 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.35
11 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.20
12 Backen	↓ 20–22 Min. 250 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.22
13 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.43
14 Abkühlen	auf Gitterrost	11.45



Eigene Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....



CIABATTINI



*Kleine Brötchen aus einem weichen Teig, der Ciabattateig ähnelt.
Die mittel- bis grobporige Krume umhüllt von der knusprigen Kruste eignet
sich perfekt als Salatbeilage oder zum Dippen von Olivenöl.*

VORTEIG

111 g Wasser (15 °C)
0,11 g Frischhefe
22 g Roggenmehl 1150
89 g Weizenmehl 550

AUTOLYSE (QUELLTEIG)

191 g Wasser (20 °C)
gesamter Vorteig
334 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

gesamter Quellteig
31 g Wasser (46 °C)
13 g Olivenöl
4,3 g Frischhefe
9 g Flüssigmalz (inaktiv)
9 g Salz



Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	mit Löffel oder Schneebesen weicher Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 10 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	von Hand oder maschinell mittelfester Teig	7.20
6 Teigruhe	30 Min. bei 20–22 °C	7.25

Tag 2

ca. 4 ¼ Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.55
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	8.00
9 Kneten	6–8 Min. Stufe 3 Teigausbeute 178 Teigtemperatur 26 °C	8.05
10 Stockgare	120 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. dehnen und falten	8.15
11 Abstechen	9 × 90 g Teig schonend auf die mit Roggenmehl 1150 bemehlten Arbeitsfläche geben	10.15
12 Formen	Teiglinge locker hälftig überschlagen siehe Bildanleitung	10.25
13 Stückgare	75 Min. ↑ bei 20–22 °C im mit Roggenmehl 1150 bestaubten Bäckerleinen nach 45 Min. Teiglinge mit den Fingerspitzen locker andrücken (siehe Bildanleitung)	10.30 11.15
14 Backen	↓ 18–20 Min. 250 °C fallend auf 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.45
15 Abkühlen	auf Gitterrost	12.05

PANINI

Ein einfaches italienisches Weißbrot, das als Sandwich-Grundlage weltweite Bekanntheit genießt. Leicht angetoastet oder kurz in den Kontaktgrill gegeben steigert sich der Genuss noch weiter.



VORTEIG

72 g Wasser (15 °C)
0,17 g Frischhefe
120 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

188 g Wasser (11 °C)
48 g Olivenöl
10 g Flüssigmalz (inaktiv)
8 g Salz
gesamter Vorteig
7 g Frischhefe
361 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ½ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	10–12 Min. Stufe 2 Teigausbeute 164 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
8 Abstechen	6 × 135 g	9.15
9 Vorformen	rundschieben	9.20
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11 Formen	siehe Bildanleitung 1. Teiglinge ↑ länglich einschlagen 2. auf ca. 16–18 cm rollen 3. mit der Handfläche plattdrücken 4. mit dem Rollholz auf ca. 5 cm Breite und 10–15 mm Dicke ausrollen	10.00
12 Stückgare	60 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Roggenmehl (Type 1150) bestäubtem Bäckerleinen	10.20
13 Backen	↓ 20–22 Min. 230 °C fallend auf 200 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.20
14 Abkühlen	auf Gitterrost	11.40





LAUGENBREZELN



Über diese Gebäckart lohnt es sich eigentlich ein ganz eigenes Buch zu schreiben. Vor allem im Süden Deutschlands beherrschen Bäcker die Brezelkunst.

Dabei macht es in der Form und in der Rezeptur einen Unterschied, ob in Schwaben, Baden oder Bayern Brezeln gebacken werden. Diese Rezeptur ist eher bayerisch geprägt, also ohne Milch und mit wenig Fett. Das ermöglicht eine sehr knusprige Kruste. Die bayerische Brezel **B**

ist an allen Stellen ungefähr gleich dick und wird nicht eingeschnitten, während die schwäbische Brezel **S** dünne, knusprige Ärmchen und einen fluffigen, dicken Bauch besitzt, der tief eingeschnitten wird.

VORTEIG

57 g Wasser (15 °C)
0,13 g Frischhefe
95 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

141 g Wasser (3 °C)
3,7 g Frischhefe
5 g Butter (5 °C)
6 g Flüssigmalz (inaktiv)
8 g Salz
gesamter Vorteig
285 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 4 ¼ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	6–8 Min. Stufe 2 Teigausbeute 152 Teigtemperatur 22 °C	7.30
7 Stockgare	60 Min. bei 20–22 °C nach 30 Min. ausstoßen	7.40
8 Abstechen	6 × 100 g	8.40
9 Vorformen	rundschleifen	8.45
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	8.55
11 Formen	siehe Bildanleitung	9.25
	1. Teiglinge ↑ flachdrücken und dabei entgasen Arbeitsfläche unbemeht	
	2. straff aufwickeln evtl. danach noch 5–10 Min. entspannen lassen	9.28
	3. zu ca. 50 cm langen Strängen formen	9.35
	4. Brezel schlingen	9.40
12 Stückgare	60 Min. ↑ bei 20–22 °C	9.45

Fortsetzung nächste Seite →

LAUGENBREZELN FORMEN





Fortsetzung Rezept Laugenbrezeln

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
13 Anhauen	10–15 Min. unbedeckt im Kühlschrank, Froster oder an der frischen Luft anhauen lassen	10.45
14 Laugen	3–4 Sek. in 4%ige Natronlauge (NaOH) tauchen siehe Bildanleitung siehe Hinweise → Seite 157	11.00
15 Schneiden	mit einem Wellenschliffmesser senkrecht tief einschneiden siehe Bildanleitung Brezeln nach bayerischer Art werden nicht geschnitten	11.10
16 Aufstreu	mit grobem Salz bestreuen siehe Bildanleitung	11.14
17 Backen	↑ 15–16 Min. 250°C fallend auf 230°C nicht bedampfen mit leicht geöffneter Ofentür backen	11.15
18 Absprühen	Brezeln kräftig mit Wasser absprühen	11.30
19 Abkühlen	auf Gitterrost	11.32





LAUGENBRÖTCHEN

GRUNDREZEPT

Laugenbrezeln

→ Seite 151



Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Laugenbrezeln**
Schritte 1-7 → Seite 151. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
8	Abstechen 8 × 75 g	8.40
9	Vorformen rundschleifen	8.45
10	Zwischengare 30 Min. ↓ bei 20–22 °C	8.55
11	Formen Teiglinge ↓ rundschleifen und dabei entgasen Arbeitsfläche unbemeht	9.25
12	Stückgare 90 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.35
13	Anhauen 10–15 Min. unbedeckt im Kühlschrank, Froster oder an der frischen Luft anhauen lassen	11.05
14	Laugen 3–4 Sek. in 4%ige Natronlauge (NaOH) tauchen siehe Hinweise → Seite 157	11.20
15	Schneiden mit einem Wellenschliffmesser senkrecht tief über Kreuz einschneiden siehe Bildanleitung	11.30
16	Aufstreu mit grobem Salz bestreuen	11.34
17	Backen ↓ 18 Min. 230 °C nicht bedampfen mit leicht geöffneter Ofentür backen	11.35
18	Absprühen Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.53
19	Abkühlen auf Gitterrost	11.55

Eigene Notizen

LAUGENSTANGEN



GRUNDREZEPT

Laugenbrezeln

→ Seite 151

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Laugenbrezeln**
Schritte 1–10 → Seite 151. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
11 Formen	siehe Bildanleitung 1. Teiglinge ↑ flachdrücken und dabei entgasen Arbeitsfläche unbemeht 2. straff aufwickeln 3. zu ca. 15–18 cm langen Stangen rollen	9.25
12 Stückgare	90 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.35
13 Anhaften	10–15 Min. unbedeckt im Kühlschrank, Froster oder an der frischen Luft anhaften lassen	11.05
14 Laugen	3–4 Sek. in 4%ige Natronlauge (NaOH) tauchen siehe Hinweise → Seite 157	11.20
15 Schneiden	mit einem Wellenschliffmesser schräg und tief 2–3 Längsschnitte setzen siehe Bildanleitung	11.30
16 Aufstreu	mit grobem Salz bestreuen	11.34
17 Backen	↓ 16–17 Min. 230 °C nicht bedampfen mit leicht geöffneter Ofentür backen	11.35
18 Absprühen	Stangen kräftig mit Wasser absprühen	11.52
19 Abkühlen	auf Gitterrost	11.54





ARBEIT MIT LAUGE

Für Laugengebäcke ist der sichere Umgang mit der Chemikalie Natronlauge (Natriumhydroxid) wichtig. Wenn Sie sich ein paar Vorkehrungen zu eigen machen, ist das Belaugen kein Problem und keine Gefahr. Nicht verwechseln sollten Sie Natronlauge mit Natron (Natriumhydrogencarbonat). Im Gegensatz zur Natronlauge gehen von Natron keine Gefahren aus. Mit Natron „belaugten“ Gebäcken fehlt es aber auch an der typischen Farbe und dem typischen Geschmack. Deshalb ist die Arbeit mit Natronlauge empfehlenswert, auch wenn dabei mehr Vorsicht angebracht ist.

Natronlauge kann als Feststoff in Form von Pellets oder Perlen, aber auch bereits angerührt in flüssiger Form im Hobbybäckerhandel oder in Apotheken gekauft werden.

Auch wenn die Lauge nur in 4%iger Verdünnung verwendet wird, kann sie bei unsachgemäßem Gebrauch vor allem an der Haut und den Augen schwere Verätzungen hervorrufen.

ES SIND FOLGENDE PUNKTE BEI DER ARBEIT MIT NATRONLAUGE ZU BEACHTEN:

- Immer langsam und bedacht arbeiten.
- Arbeiten mit Lauge bedeutet Arbeiten ohne Kinder.
- Sind andere Menschen in der Umgebung, dann sollte die Arbeit mit Lauge explizit und für alle verständlich angekündigt und vor den Gefahren gewarnt werden.
- Immer mit Schutzhandschuhen arbeiten (Einmalhandschuhe aus Latex oder chemikalienresistente Gummihandschuhe für den mehrfachen Gebrauch).
- Immer mit Schutzbrille arbeiten.
- Immer auf nicht organischen Unterlagen arbeiten (laugenbeständiger Naturstein, Edelstahl) oder mit Blechen, Backpapier oder ähnlichem abdecken.
- Möglichst freie Körperstellen vermeiden. Bis auf Hände und Kopf sollten alle Körperteile von Arbeitskleidung bedeckt sein.
- Möglichst nicht tropfen und lange Wege zum Waschbecken vermeiden.
- Wird die Lauge selbst angerührt, dann immer erst das Wasser (ca. 20 °C) in die Schüssel geben und dann den Feststoff. Andernfalls kann es zu schlagartigen Reaktionen kommen, die mit Hitze und Verätzungen einhergehen. Auf 960 g Wasser werden 40 g Feststoff gegeben und verrührt. Die Lauge wird dabei etwas warm. Immer in einer gut belüfteten Umgebung anrühren, weil kurzzeitig stechende Dämpfe entstehen.
- Die optimale Laugentemperatur beträgt 25–30 °C.
- Zu belaugende Teiglinge müssen immer eine feste Teighaut haben, also ca. 15–30 Minuten im Kalten anhalten, sonst dringt die Lauge zu weit ein.
- Belaugte Teiglinge sollten möglichst nicht auf Backpapier, sondern auf Dauerbackfolie gesetzt werden. Sie lösen sich nach dem Backen besser von der Folie als vom Papier.
- Verwendete Lauge kann über den Ausguss entsorgt werden.
- Ist die Lauge noch klar und sauber, kann sie in einem laugenresistenten Gefäß (Edelstahl, bestimmte Kunststoffe, kein Glas) kindersicher aufbewahrt und nochmals verwendet werden (unbedingt Warnhinweis anbringen).



MILCHBRÖTCHEN GLATT



*Mit Milchbrötchen verbinden viele von uns heute ein Süßgebäck.
Eigentlich ist es aber ein normales Weizenbrötchen, in dem statt Wasser Milch als Schüttflüssigkeit
verwendet wird – ohne Zuckerzugabe. Die leichte Süße stammt vom Milchzucker.
Ein sehr feinporiges, wattiges Brötchen. Perfekt fürs entspannte Frühstück.*

	Tag 1		ca. 15 Min.
	SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
VORTEIG 90 g Milch (5 °C) 0,18 g Frischhefe 125 g Weizenmehl 550	1	Abwiegen in der angegebenen Reihenfolge	19.00
	2	Mischen von Hand mittelfester Teig	19.10
	3	Teigruhe 12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15
HAUPTTEIG 206 g Milch (5 °C) 4,8 g Frischhefe 5 g Butter (5 °C) 8 g Salz gesamter Vorteig 376 g Weizenmehl 550	Tag 2		ca. 4 ¾ Std.
	4	Abwiegen in der angegebenen Reihenfolge	7.15
	5	Mischen 5 Min. Stufe 1	7.25
	6	Kneten 8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 159 Teigtemperatur 25 °C	7.30
	7	Stockgare 90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45
	8	Abstechen 9 × 90 g	9.15
	9	Vorformen rundschieben	9.20
	10	Zwischengare 30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
	11	Formen Teiglinge ↓ rundschieben	10.00
	12	Stückgare 90 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	10.15
	13	Absprühen Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	11.45
	14	Backen ↓ 17–18 Min. 220 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	11.47
	15	Absprühen Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	12.05
16	Abkühlen auf Gitterrost	12.07	

MILCHHÖRNCHEN



*Gleicher Teig, komplett anderes Gebäck.
Durch die enge Wicklung entsteht ein wunderbar zartes und faseriges Innenleben
umrahmt von einer hauchdünnen, hellen und mürben Kruste.*

GRUNDREZEPT

Milchbrötchen glatt

→ Seite 159

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Milchbrötchen glatt**
Schritte 1–7 → Seite 159. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
8	Abstechen 16 × 50 g	9.15
9	Vorformen rundschieben	9.20
10	Zwischengare 30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11	Formen siehe Bildanleitung	10.00
	1. Teiglinge ↑ auf der mit wenig Roggenmehl (Type 610–1150) bestaubten Arbeitsfläche ca. 1 mm dünn oval ausrollen	
	2. straff mit einem Wechsel aus Druck und Zug zu ca. 20 cm langen Stangen wickeln	
	3. die Stangen an den Enden mit den Handflächen spitz zurollen	
	4. die Stangen zu einem Hörnchen biegen	
12	Stückgare 75 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.20
13	Abprühen Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser abprühen	11.35
14	Backen ↓ 10–12 Min. 220 °C sofort kräftig bedampfen nach 5 Min. ablassen	11.37
15	Abprühen Brötchen kräftig mit Wasser abprühen	11.48
16	Abkühlen auf Gitterrost	11.50





SANDWICHES



Lange, wattige Brötchenstangen mit ganz dünner, weicher Kruste, ideal für Hot Dogs.

VORTEIG

85 g Milch (5 °C)
0,16 g Frischhefe
118 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

184 g Milch (5 °C)
6,9 g Frischhefe
9 g Salz
gesamter Vorteig
353 g Weizenmehl 550
59 g Butter (5 °C)

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand mittelfester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 5 ¾ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge (außer Butter)	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	1. 8–10 Min. Stufe 2 2. Butter in Stücken zugeben und weitere 5 Min. auf Stufe 2 kneten Teigausbeute 157 Teigtemperatur 26 °C	7.30
7 Stockgare	120 Min. bei 20–22 °C nach 40 + 80 Min. ausstoßen	7.50
8 Abstechen	12 × 67 g	9.50
9 Vorformen	rundschleifen	10.00
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.10
11 Formen	Teiglinge ↑ 15–18 cm lang leicht spitz zulaufend ausrollen und auf Backpapier ↓ setzen	10.40
12 Stückgare	120 Min. ↓ bei 20–22 °C nach 90 Min. mit verrührtem Ei abstreichen und unbedeckt weiter reifen lassen	10.50 12.20
13 Backen	↓ 13–15 Min. 220 °C fallend auf 200 °C sofort kräftig bedampfen nach 6–8 Min. ablassen	12.50
14 Abkühlen	auf Gitterrost	13.05



BAGELS

*Der amerikanische Brötchenklassiker, der eigentlich aus Polen stammt.
Das Besondere: Die Teiglinge werden vor dem Backen kurz gekocht.
Das sorgt für eine sehr knusprige und glänzende Kruste.*

HAUPTTEIG

200 g Wasser (11°C)
3,8 g Frischhefe
11 g Flüssigmalz (inaktiv)
8 g Salz
377 g Weizenmehl 550
kochendes Wasser
(optional mit Honig und Salz gewürzt)

optional:

Sesam oder Mohn zum Wälzen

TECHNIK A



Tag 1

ca. 30 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
2 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
3 Kneten	6–8 Min. Stufe 2 Teigausbeute 153 Teigtemperatur 22°C	7.30
4 Stockgare	24 Std. bei 5°C	7.40

Tag 2

ca. 3 Std.

5 Abstechen	6 × 100 g	7.40
6 Vorformen	rundschleifen	7.45
7 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22°C	7.55
8 Formen	siehe Bildanleitungen	8.25

TECHNIK A:

1. Teiglinge ↑ auf der unbemehlten Arbeitsfläche zu Strängen formen (ca. 25 cm, gleich dick)
evtl. zwischendurch noch 5–10 Min. entspannen lassen, falls die Stränge nicht dehnbar genug sind

2. Stränge an einem Ende plattdrücken und gleichzeitig mit der anderen Hand den jeweiligen Strang verdrehen

3. das intakte Strangende auf das plattgedrückte Ende legen (Ring) und den platten Teig darum herum verschließen

4. Teiglinge in unbemehltes Bäckerleinen setzen

TECHNIK B:

1. Teiglinge ↓ mittig mit dem Finger durchbohren

2. Teigling um den eingesteckten Finger rotieren, bis ein großes Loch entstanden ist

3. Teiglinge unter Dehnung in unbemehltes Bäckerleinen setzen

9 Stückgare	90 Min. ↓ bei 20–22°C	8.40
-------------	-----------------------	------

Fortsetzung nächste Seite →



SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
10 Kochen	siehe Bildanleitung 1. die Teiglinge von jeder Seite für 20–30 Sekunden ins kochende Honig-Salz-Wasser tauchen 2. den nassen Teigling optional in Sesam oder Mohn wälzen 3. auf Backpapier setzen ↓	10.10
11 Backen	↓ 15–17 Min. 240 °C	10.20
12 Absprühen	Bagels kräftig mit Wasser absprühen	10.37
13 Abkühlen	auf Gitterrost	10.39

TECHNIK B



KOCHEN





HAMBURGER BUNS

Softe, saftige und wirklich schmeckende Brötchen als passende Umrahmung aller denkbaren Hamburger-Füllungen.

VORTEIG

64 g Wasser (15 °C)
0,15 g Frischhefe
107 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

192 g Milch (5 °C)
21 g Ei (5 °C) (ca. ½ Ei Größe S)
7 g Salz
34 g Zucker
gesamter Vorteig
6,2 g Frischhefe
320 g Weizenmehl 550
64 g Butter (5 °C)
Sesam zum Wälzen

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 5 ¾ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge (außer Butter)	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	1. 8–10 Min. Stufe 2 2. Butter in Stücken zugeben und weitere 5 Min. auf Stufe 2 kneten Teigausbeute 160 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	120 Min. bei 20–22 °C nach 60 Min. ausstoßen	7.50
8 Abstechen	9 × 90 g	9.50
9 Vorformen	rundschleifen	9.55
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.05
11 Formen	1. Teiglinge ↓ rundschleifen 2. Teiglinge mit der glatten Seite in Wasser tauchen und in Sesam drücken 3. Teiglinge mit Sesam nach oben auf Backpapier setzen und mit flacher Hand andrücken	10.35
12 Stückgare	120 Min. ↓ bei 20–22 °C Volumenverdopplung	10.45
13 Backen	↓ 17–18 Min. 220 °C fallend auf 200 °C sofort kräftig bedampfen nach 6–8 Min. ablassen	12.45
14 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	13.02
15 Abkühlen	auf Gitterrost	13.04



Rezepte auf den folgenden Seiten →



WEIZENVOLLKORN- BRÖTCHEN

*Locker-saftige Brötchen aus 100% Vollkornmehl.
Etwas altes Anstellgut und über das sogenannte Salz-Hefe-Verfahren beeinflusste
Hefe sorgen für dieses beeindruckende Ergebnis.*

VORTEIG

69 g Wasser (15 °C)
0,16 g Frischhefe
116 g Weizenvollkornmehl

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

SALZ-HEFE-MISCHUNG

84 g Wasser (20 °C)
4,5 g Frischhefe
8 g Salz

Tag 1

ca. 10 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.20
5 Mischen	mit Löffel auflösen	19.25
6 Lagerzeit	8–12 Std. bei 20–22 °C	19.30

HAUPTTEIG

gesamte Salz-Hefe-Mischung
147 g Wasser (9 °C)
46 g Anstellgut (5 °C)
6 g Butter (5 °C)
9 g Flüssigmalz (inaktiv)
324 g Weizenvollkornmehl
gesamter Vorteig
Weizenschrot (grob) als Aufstreuer

Tag 2

ca. 4 ½ Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
9 Kneten	8–10 Min. Stufe 2 Teigausbeute 165 Teigtemperatur 24 °C	7.30
10 Stockgare	120 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.45

Fortsetzung nächste Seite →

Eigene Notizen



SAATEN- SCHROTLING

Sehr saftige, lockere Brötchen mit Biss.

Wie bei den Weizenvollkornbrötchen kommt hier das Salz-Hefe-Verfahren zum Einsatz, bei dem die Hefen durch eine hohe Salzkonzentration zur Glycerinbildung angeregt werden.

Dies verbessert den Teigstand und das Gebäckvolumen.

VORTEIG

72 g Wasser (15 °C)
0,16 g Frischhefe
112 g Dinkelvollkornmehl

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand mittelfester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

BRÜHSTÜCK

112 g Roggenschrot (grob)
5 g Salz
157 g Wasser (100 °C)

Tag 1

ca. 10 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.20
5 Mischen	1. mit Schneebesen mischen 2. direkt auf der Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken	19.25
6 Quellzeit	8–12 Std. bei 20–22 °C	19.30

SALZ-HEFE-MISCHUNG

40 g Wasser (20 °C)
4 g Frischhefe
4 g Salz

Tag 1

ca. 10 Min.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.20
8 Mischen	mit Löffel auflösen	19.35
9 Lagerzeit	8–12 Std. bei 5 °C	19.40

OPTIONAL: QUELLSTÜCK

50 g Sonnenblumenkerne
50 g Kürbiskerne (grob gehackt)
35 g Leinsaat (geschrotet)
125 g Wasser (20 °C)

Tag 1

ca. 10 Min.

10 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.40
11 Mischen	mit Löffel mischen	19.45
12 Quellzeit	8–12 Std. bei 20–22 °C	19.50

Fortsetzung nächste Seite →



DINKELBRÖTCHEN



Dinkel braucht eine gewisse Sonderbehandlung im Vergleich zum Weizen, um daraus saftige, lange frischbleibende und lockere Gebäcke zu backen, erst recht wenn es um alte Dinkelsorten geht (siehe Hinweise → Seite 19). In diesem Rezept wird mit einem Mehlkochstück und dem Salz-Hefe-Verfahren gearbeitet.

VORTEIG

56 g Wasser (15 °C)
0,13 g Frischhefe
94 g Dinkelmehl 630

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

MEHLKOCHSTÜCK

19 g Dinkelmehl 630
5 g Salz
94 g Wasser (20 °C)

Tag 1

ca. 10 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.20
5 Mischen	1. mit Schneebesen mischen 2. auf dem Herd unter Rühren bis zum Eindicken aufkochen 3. direkt auf der Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken	19.25
6 Quellzeit	8–12 Std. bei 20–22 °C	19.30

SALZ-HEFE-MISCHUNG

42 g Wasser (20 °C)
4,5 g Frischhefe
5 g Salz

Tag 1

ca. 10 Min.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.30
8 Mischen	mit Löffel auflösen	19.35
9 Lagerzeit	8–12 Std. bei 5 °C	19.40

HAUPTTEIG

gesamte Salz-Hefe-Mischung
136 g Wasser (15 °C)
6 g Butter (5 °C)
gesamtes Mehlkochstück
355 g Dinkelmehl 630
gesamter Vorteig

Tag 2

ca. 4 Std.

10 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
11 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
12 Kneten	2–3 Min. Stufe 2 Teigausbeute 170 Teigtemperatur 22 °C	7.30
13 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.35
14 Abstechen	9 × 90 g	9.05

Fortsetzung nächste Seite →





DINKELKARTOFFEL- BRÖTCHEN

Im Gegensatz zu den Dinkelbrötchen braucht es in diesem Rezept kein feuchtigkeitsspendendes Mehlkochstück. Das übernehmen die gekochte Kartoffeln, die den Brötchen zudem eine leuchtend gelbe Krume schenken und einen wunderbaren Geschmack mitbringen.

VORTEIG

83 g Milch (5 °C)
0,16 g Frischhefe
115 g Dinkelmehl 630

SALZ-HEFE-MISCHUNG

41 g Wasser (20 °C)
4,5 g Frischhefe
5 g Salz

HAUPTTEIG

gesamte Salz-Hefe-Mischung
69 g Wasser (9 °C)
5 g Salz
5 g Zucker
138 g Kartoffel (gekocht, gepellt,
zerdrückt, 20 °C)
6 g Butter (5 °C)
345 g Dinkelmehl 630
gesamter Vorteig

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand mittelfester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 1

ca. 10 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.20
5 Mischen	mit Löffel auflösen	19.25
6 Lagerzeit	8–12 Std. bei 20 °C	19.30

Tag 2

ca. 4 Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
9 Kneten	2–3 Min. Stufe 2 Teigausbeute 142 (theoretisch) Teigtemperatur 22 °C	7.30
10 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.35
11 Abstechen	9 × 90 g	9.05
12 Vorformen	rundschleifen	9.10
13 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.15

Fortsetzung nächste Seite →

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
14 Formen	siehe Bildanleitung Teiglinge ↑ in Roggenmehl (Type 1150) setzen und locker einkrepeln (dabei den Schluss offen halten)	9.45
15 Stückgare	60 Min. ↓ bei 20–22 °C in mit Roggenmehl (Type 1150) bestäubtem Bäckerleinen	9.55
16 Backen	↑ 18–20 Min. 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	10.55
17 Abkühlen	auf Gitterrost	11.13



Eigene Notizen

.....

.....

.....

.....



DINKELSEELEN

Ein klassisches schwäbisches Gebäck aus weichem Teig, das zu Allerseelen gebacken und für die Armen und Toten z.B. auf Friedhofsmauern gelegt wurde.

Seelen wurden traditionell im Holzofen gebacken, um die erste starke Hitze abzupuffern und ein Gefühl für den Zustand des Ofens zu bekommen, damit danach die Brot-

teiglinge eingeschoben werden können. Das Besondere am Seelenteig: Er wird besonders reif und mit nassen Händen geformt und dann sofort ohne Stückgare gebacken.

VORTEIG

71 g Wasser (15 °C)
0,15 g Frischhefe
111 g Dinkelvollkornmehl

MEHLKOCHSTÜCK

22 g Dinkelmehl 630
4 g Salz
111 g Wasser (20 °C)

SALZ-HEFE-MISCHUNG

40 g Wasser (20 °C)
4,3 g Frischhefe
4 g Salz

HAUPTTEIG

gesamte Salz-Hefe-Mischung
133 g Wasser (14 °C)
5 g Schweineschmalz
(alternativ Butter) (5 °C)
gesamtes Mehlkochstück
310 g Dinkelmehl 630
gesamter Vorteig

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand mittelfester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 1

ca. 10 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.20
5 Mischen	1. mit Schneebesen mischen 2. auf dem Herd unter Rühren bis zum Eindicken aufkochen 3. direkt auf der Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken	19.25
6 Quellzeit	8–12 Std. bei 20–22 °C	19.30

Tag 1

ca. 10 Min.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.30
8 Mischen	mit Löffel auflösen	19.35
9 Lagerzeit	8–12 Std. bei 20 °C	19.40

Tag 2

ca. 3 ¾ Std.

10 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
11 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
12 Kneten	2–3 Min. Stufe 3–4 Teigausbeute 180 Teigtemperatur 22 °C	7.30
13 Stockgare	180 Min. bei 20–22 °C nach 30, 60, 90 + 120 Min. dehnen und falten	7.35

Fortsetzung nächste Seite →

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

Kümmel und grobes Salz zum Bestreuen

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
14 Formen	siehe Bildanleitung	10.35
	1. den Teig schonend auf die feuchte Arbeitsfläche geben	
	2. mit Kümmel und Salz bestreuen	
	3. mit nassen Händen entsprechend der Bildanleitung längliche Teiglinge abziehen und auf Backpapier setzen	
15 Backen	↓ 15–17 Min. 250 °C sofort kräftig bedampfen nach 6–8 Min. ablassen	10.45
16 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	11.02
17 Abkühlen	auf Gitterrost	11.04

**Eigene Notizen**

.....

.....

.....

.....



BERLINER SALZKUCHEN (SCHUSTERJUNGENS) OST



*Weizenmischbrötchen mit langer Frischhaltung und viel Geschmack dank Sauerteig.
Die ostdeutsche Variante der Schusterjungen lebt von der glänzenden, dünnen Salzkruste.*

SAUERTEIG

12 g Wasser (40 °C)
12 g Roggenmehl 1150
1,2 g Anstellgut

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	18.45
2 Mischen	mit Löffel weicher Teig	18.55
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.00

VORTEIG

43 g Wasser (15 °C)
0,1 g Frischhefe
72 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
5 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
6 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

HAUPTTEIG

266 g Wasser (23 °C)
4,2 g Frischhefe
10 g Salz
gesamter Sauerteig
gesamter Vorteig
179 g Roggenmehl 1150
216 g Weizenmehl 550
kochendes Wasser zum Abstreichen
grobes Salz zum Bestreuen

Tag 2

ca. 4 Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
9 Kneten	5 Min. Stufe 2 Teigausbeute 167 Teigtemperatur 26 °C	7.30
10 Stockgare	60 Min. bei 20–22 °C nach 30 Min. ausstoßen	7.35
11 Abstechen	9 × 90 g	8.35
12 Formen	1. Teiglinge ↓ rundschieben 2. Teiglinge etwas flachdrücken	8.40
13 Stückgare	120 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	8.50
14 Abstreichen	Teiglinge ↓ kräftig mit kochendem Wasser abstreichen siehe Bildanleitung	10.50

Fortsetzung nächste Seite →



BOSNIAKEN KÜMMELBRÖTCHEN



Kümmeliger geht es kaum. Ganzer Kümmel findet sich nicht nur auf der dunkel ausgebackenen Kruste, sondern auch im Teig. Durch den Sauerteiganteil kommt ein Hauch Säure hinzu, die wunderbar mit Kümmel und Röstaromen harmoniert. Außerdem sorgt die dunklere Weizenmehltype 1050 für mehr Biss und geschmackliche Komplexität in diesem kleinen Brötchen.

	Tag 1	ca. 15 Min.	
	SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
SAUERTEIG 12 g Wasser (40 °C) 12 g Roggenmehl 1150 1,2 g Anstellgut	1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	18.45
	2 Mischen	mit Löffel weicher Teig	18.55
	3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.00
VORTEIG 43 g Wasser (15 °C) 0,1 g Frischhefe 71 g Weizenmehl 1050	4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
	5 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
	6 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15
HAUPTTEIG 262 g Wasser (26 °C) 3,7 g Frischhefe 14 g Kümmel (ganz) 9 g Salz gesamter Sauerteig gesamter Vorteig 82 g Roggenmehl 1150 307 g Weizenmehl 1050 Kümmel zum Wälzen	7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
	8 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
	9 Kneten	6–7 Min. Stufe 2 Teigausbeute 167 Teigtemperatur 27 °C	7.30
	10 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 30 + 60 Min. ausstoßen	7.40
	11 Abstechen	12 × 67 g	9.10
	12 Vorformen	rundschieben	9.20
	13 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
	14 Formen	1. Teiglinge ↓ rundschieben 2. etwas langstoßen 3. mit Wasser besprühen 4. in etwas Kümmel wälzen	10.00

Fortsetzung nächste Seite →



Fortsetzung Rezept Bosniaken

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
15 Stückgare	120 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestäubtem Bäckerleinen	10.15
16 Absprühen	Teiglinge ↓ kräftig mit Wasser absprühen	12.15
17 Backen	↓ 18–20 Min. 250 °C fallend auf 230 °C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	12.17
18 Absprühen	Brötchen kräftig mit Wasser absprühen	12.35
19 Abkühlen	auf Gitterrost	12.38



RIEMISCHE

Auch als Römische Weckerl bekannt. Sie ähneln äußerlich den Bosniaken-Brötchen, enthalten aber deutlich weniger Roggen, sind also etwas lockerer. Dafür ist der Sauerteiganteil doppelt so hoch, was eine noch würzigere Note in die Krume bringt. An Kümmel mangelt es auch in diesem Rezept nicht.

SAUERTEIG

24 g Wasser (50 °C)
0,5 g Salz
24 g Roggenmehl 1150
5 g Anstellgut

VORTEIG

72 g Wasser (15 °C)
0,17 g Frischhefe
120 g Weizenmehl 1050

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	18.45
2 Mischen	mit Löffel weicher Teig	18.55
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.00

Tag 1

ca. 15 Min.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
5 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
6 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Fortsetzung nächste Seite →



VINSCHGERLEN



*Der Roggenklassiker aus Südtirol mit Schabzigerklee im Brotgewürz.
Auch als Paarden oder Vinschgauer bekannt.*

Ein weicher, aber einfach zu verarbeitender Teig bringt Brötchen zum Vorschein mit tagelanger Frischhaltung und einem komplexen Geschmack, der sich jeden Tag ein wenig wandelt. Das Brotgewürz kann fertig gekauft oder

nach eigenen Vorlieben zusammengestellt werden. Auch die Dosierung im Rezept ist nur eine Empfehlung, die ganz frei verändert werden kann.

	Tag 1	ca. 15 Min.
SAUERTEIG		
84 g Wasser (50 °C)		
1,7 g Salz		
84 g Roggenvollkornmehl		
17 g Anstellgut		
	SCHRITT	EMPFEBLUNG
	1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge
	2 Mischen	mit Löffel weicher Teig
	3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung
		ZEITBEISPIEL
		18.45
		18.55
		19.00
	Tag 1	ca. 15 Min.
VORTEIG		
51 g Wasser (15 °C)		
0,12 g Frischhefe		
84 g Weizenmehl 550		
	4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge
	5 Mischen	von Hand mittelfester Teig
	6 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung
		19.00
		19.10
		19.15
	Tag 2	ca. 4 Std.
HAUPTTEIG		
215 g Wasser (50 °C)		
17 g Brotgewürz (mit Schabzigerklee, gemahlen)		
8 g Flüssigmalz (inaktiv)		
7 g Salz		
gesamter Sauerteig		
gesamter Vorteig		
2 g Frischhefe		
244 g Roggenmehl 1150		
	7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge
	8 Mischen	5 Min. von Hand Teigausbeute 185 Teigtemperatur 29 °C
	9 Stockgare	90 Min. bei 20–22 °C knapp Volumenverdopplung
		7.15
		7.25
		7.30

Fortsetzung nächste Seite →

Eigene Notizen

.....

.....

.....

.....



SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
11 Formen	siehe Bildanleitung 1. die Teiglinge in Roggenmehl leicht andrücken (nicht entgasen) 2. die Teigränder locker zur Mitte schlagen, sodass der Schluss offen bleibt 3. Teiglinge umdrehen ↓ und mit den Handkanten runden	8.35
12 Stückgare	90 Min. ↓ bei 20–22°C in mit Roggenmehl (Type 1150) bestaubtem Bäckerleinen	8.45
13 Backen	↑ 20–22 Min. 250°C fallend auf 230°C sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen	12.15
14 Abkühlen	auf Gitterrost	10.35





KLASSISCHE ROGGENBRÖTCHEN

Wenn wir im allgemeinen Sprachgebrauch von Roggenbrötchen sprechen, meinen wir das, was auf (→ Seite 192) als Roggenbrötchen niedergeschrieben ist. Nach dem Deutschen Lebensmittelbuch dürfen als Roggenbrötchen gekennzeichnete Brötchen aber einen erheblichen Anteil Weizen enthalten. Um auch diesem Umstand Rechnung zu tragen, gibt es das nachfolgende Rezept für Roggenmischbrötchen, die im Verkauf Roggenbrötchen heißen dürfen.

	Tag 1	ca. 15 Min.	
	SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
SAUERTEIG 119 g Wasser (50 °C) 2,4 g Salz 119 g Roggenmehl 1150 24 g Anstellgut	1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	18.45
	2 Mischen	mit Löffel weicher Teig	18.55
	3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.00
VORTEIG 57 g Wasser (15 °C) 0,13 g Frischhefe 95 g Weizenmehl 550	4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
	5 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
	6 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15
HAUPTTEIG 122 g Wasser (41 °C) 10 g Flüssigmalz (inaktiv) 6 g Butter (5 °C) 7 g Salz 95 g Weizenmehl 550 155 g Roggenmehl 1150 gesamter Sauerteig gesamter Vorteig 3,7 g Frischhefe	Tag 2		ca. 3 ¾ Std.
	7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
	8 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
	9 Kneten	5–6 Min. Stufe 2 Teigausbeute 165 Teigtemperatur 27 °C	7.30
	10 Stockgare	60 Min. bei 20–22 °C nach 30 Min. ausstoßen	7.40
	11 Abstechen	9 × 90 g	8.40
12 Vorformen	rundschleifen	8.45	
13 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	8.55	

Fortsetzung nächste Seite →



SPLITTERHÖRNCHEN



*In einen normalen Brötchenteig werden 9 Butterschichten eingezogen.
Er wird dünn ausgerollt und zu einem Hörnchen gewickelt. Was entsteht?
Die zartsplittigste Versuchung seit es Frühstückshörnchen gibt.*

Wer nun ein Croissant erwartet, liegt falsch. Das Hörnchen ist weder so süß noch so locker-faserig wie ein Croissant. Es knuspert, blättert und hat einen mürben Charakter. Hervorragend auch mit herzhaften Aufstrichen. Beim Tourieren, also dem Einziehen der Butter in den Teig, sind viele Schritte zu beachten, die aus Gründen der Übersichtlichkeit nicht in jedem Rezept wiederholt werden. Die detaillierten Bildanleitungen für die verschie-

denen Techniken und „Touren“ finden Sie ab → Seite 39. Damit sich der Aufwand lohnt, wurden alle Plunderteigrezepte auf 1000 g Mehl berechnet. Dabei entstehen mehrere Chargen Teiglinge, die aber getrost nacheinander abbacken werden können. Ist es recht warm in der Küche, fühlen sich die wartenden Teiglinge auch im Kühlschrank oder einem kühlen Raum wohl (siehe auch Hinweise auf → Seite 40).

VORTEIG

150 g Wasser (15°C)
0,35 g Frischhefe
250 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22°C Volumenverdopplung	19.15

BUTTERPLATTE

400 g Süßrahmbutter (5–15°C)

Tag 1

ca. 15 Min.

4 Backpapier falten	entsprechend Bildanleitung → Seite 38 auf ca. 25 × 25 cm Größe	19.30
5 Butterplatte formen	entsprechend Bildanleitung → Seite 38	19.35
6 Lagerung	mind. 1 Std. bei 5–15°C nach dem Vorteig oder vor dem Hauptteig herstellen	19.45

HAUPTTEIG

410 g Wasser (10°C)
18 g Salz
15 g Flüssigmalz (inaktiv)
gesamter Vorteig
25 g Frischhefe
750 g Weizenmehl 550
Ei zum Abstreichen

Tag 2

ca. 7 ¼ Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
9 Kneten	5–6 Min. Stufe 2 Teigausbeute 156 Teigtemperatur 24°C	7.30
10 Vorrollen	1. auf 30 × 30 cm ausrollen 2. in Klarsichtfolie verpacken	7.40 7.45
11 Stockgare	60 Min. bei 5°C	7.50

Fortsetzung nächste Seite →

Fortsetzung Rezept **Splitterhörnchen**

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
12	Butterplatte einlegen	entsprechend Bildanleitung → Seite 38 8.50
13	1. Einfachtour	entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten 9.05
14	Zwischengare	30 Min. bei 5°C 9.10
15	2. Einfachtour	entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten 9.40
16	Zwischengare	30 Min. bei 5°C 9.45
17	Abstechen	40 × 50 g 10.15
18	Vorformen	rundschleifen vor dem Schleifen Oberseite gut mit Roggenmehl 1150 bestauben 10.25
19	Zwischengare	30 Min. ↓ bei 5°C auf unbemehlten Blechen oder Brettern 10.45
20	Formen	siehe Bildanleitung 11.15 1. Teiglinge in Roggenmehl wälzen 2. 2–3 mm dick oval ausrollen 3. straff mit einem Wechsel aus leichtem Druck und Zug zu ca. 12–15 cm langen Stangen wickeln 4. die Stangen an den Enden mit den Handflächen spitz zurollen 5. die Stangen zu einem Hörnchen biegen 6. je 10 Stück mit Schluss nach unten auf Backpapier setzen und mit Folie oder Behälter zudecken
21	Stückgare	150 Min. ↓ nach 120 Min. dünn mit verrührtem Ei abstreichen und unbedeckt weiterreifen lassen bis zur Volumenverdopplung 11.45 13.45
22	Backen	12–15 Min. 230°C auf 190°C (Heißluft) sofort kräftig bedampfen nach 6–8 Min. ablassen 14.15
23	Abkühlen	auf Gitterrost 14.30



DÄNISCHE BRÖTCHEN

BIRKES



Locker, fluffig und auch ohne alles ein Genuss. In eher norddeutsch geprägten Bäckereien lassen sich diese aus Plunderteig hergestellten Brötchen häufig finden, allerdings dank Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen übernatürlich groß aufgebläht. Dieses Rezept gibt der natürlichen Blätterung der insgesamt 16 Butterschichten Raum.

GRUNDREZEPT

Splitterhörnchen

→ Seite 197

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

optional:

Saaten zum Wälzen

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Splitterhörnchen** Schritte 1–12 → Seite 197. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
13	1. Doppeltour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten	9.05
14	Zwischengare 30 Min. bei 5 °C	9.10
15	2. Doppeltour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten	9.40
16	Zwischengare 30 Min. bei 5 °C	9.45
17	Ausrollen 1. auf bemehlter Arbeitsfläche auf 72 × 42 cm (ca. 4 mm dick) bei 16–18 °C arbeiten oder Tisch vorkühlen 2. 5–10 mm Rand abschneiden	10.15 10.23
18	Schneiden 1. Teig über die kurze Seite in zwei Hälften zu je 70 × 20 cm schneiden 2. alle 5 cm Streifen schneiden (5 × 20 cm) = 28 Stück zu je ca. 70 g	10.25
19	Formen 1. entsprechend der Bildanleitung falten 2. flachdrücken 3. optional die Oberseite mit Wasser besprühen und diese in Saaten wälzen 4. je 10 Stück mit Schluss nach unten auf Backpapier setzen und mit Folie oder Behälter bedecken	10.40
20	Stückgare 120 Min. ↓ nach 90 Min. dünn mit verrührtem Ei abstreichen und unbedeckt weiterreifen lassen bis zur Volumenverdopplung	10.55 12.25
21	Backen 15–16 Min. 230 °C auf 190 °C (Heißluft) sofort kräftig bedampfen nach 6–8 Min. ablassen	12.55
22	Abkühlen auf Gitterrost	13.10





SPLITTERBRÖTCHEN WEST

Um Splitterbrötchen ranken sich Mythen und jeder meint, das Original zu kennen. Gesichert ist wohl nur, dass sie sich in Berlin entwickelt haben – und zwar in Ost und West verschieden.

Die hier vorgestellten Rezepte versuchen nach inniger Quellenauswertung den vermeintlichen Originalen möglichst nahe zu kommen.

Der größte Unterschied der westdeutschen zu den ostdeutschen Splitterbrötchen ist die Formschönheit. Während die Ostvariante etwas durcheinander und wild wirkt, hat der Genießer bei der Westvariante ein wohlgeformtes

Brötchen mit einem höheren Krustenanteil in der Hand. Während des Tourierens wird Zucker auf den Teig gestreut. Da er Wasser aus dem Teig zieht, sollte möglichst in kühler Umgebung und zügig gearbeitet werden, sonst endet das Ausrollen in einem feuchten Fiasko. Gelingt es aber, freut sich der Gaumen über alle Maßen.

GRUNDREZEPT

Splitterhörnchen

→ Seite 197

TIPP

Altbackene Splitterbrötchen in Scheiben schneiden und bei 120 °C mit Heißluft zu Zwieback rösten. Eine Süßigkeit, die süchtig macht!

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Splitterhörnchen** Schritte 1–12 → Seite 197. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
13	1. Einfachtour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen, kräftig mit Zucker bestreuen und falten	9.05
14	Zwischengare 30 Min. bei 5 °C	9.10
15	2. Einfachtour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen, kräftig mit Zucker bestreuen und falten	9.40
16	Zwischengare 30 Min. bei 5 °C	9.45
17	3. Einfachtour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen, kräftig mit Zucker bestreuen und falten	10.15
18	Zwischengare 30 Min. bei 5 °C	10.20
19	Ausrollen 1. auf bemehlter Arbeitsfläche auf 60 × 48 cm 2. mit Wasser absprühen 3. über die kurze Seite klappen, sodass eine Teigplatte von 60 × 24 cm entsteht bei 16–18 °C arbeiten oder Tisch vorkühlen	10.50
20	Abstechen 40 quadratische Teiglinge mit je 6 cm Kantenlänge abstechen	11.00
21	Schneiden die Teiglinge mit einem Messer oder Pizzarad einmal diagonal einschneiden siehe Bildanleitung	11.10

Fortsetzung nächste Seite →



SPLITTERBRÖTCHEN OST

Anders als in der West-Variante auf der Seite zuvor wird keine Butterplatte hergestellt, sondern die kalte Butter grob gewürfelt (ca. 2–3 cm Kantenlänge) in den Teig gegeben (siehe Anleitung → Seite 38).

VORTEIG

150 g Wasser (15 °C)
0,35 g Frischhefe
250 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

410 g Wasser (10 °C)
18 g Salz
15 g Flüssigmalz (inaktiv)
gesamter Vorteig
25 g Frischhefe
750 g Weizenmehl 550
400 g Butter
Ei zum Abstreichen

Während des Tourierens wird auch hier Zucker auf den Teig gestreut. Da er Wasser aus dem Teig zieht, sollte möglichst in kühler Umgebung und zügig gearbeitet werden.

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1	Abwiegen in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2	Mischen von Hand fester Teig	19.10
3	Teigruhe 12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 7 ½ Std.

4	Abwiegen in der angegebenen Reihenfolge (außer Butter)	7.15
5	Mischen 5 Min. Stufe 1	7.25
6	Kneten 5–6 Min. Stufe 2 anschließend die gewürfelte Butter 1 Min. einmischen (Würfel müssen im Teig schwimmen und dürfen sich nicht mit ihm verbinden) Teigausbeute 156 Teigtemperatur 24 °C	7.30
7	Vorrollen 1. auf 30 × 30 cm ausrollen 2. in Klarsichtfolie verpacken	7.40 7.45
8	Stockgare 60 Min. bei 5 °C	7.50
9	1. Einfachtour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen, kräftig mit Zucker bestreuen und falten	8.50
10	Zwischengare 30 Min. bei 5 °C	8.55
11	2. Einfachtour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen, kräftig mit Zucker bestreuen und falten	9.25
12	Zwischengare 30 Min. bei 5 °C	9.30
13	3. Einfachtour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen, kräftig mit Zucker bestreuen und falten	10.00
14	Zwischengare 30 Min. bei 5 °C	10.05

Fortsetzung nächste Seite →



CROISSANTS



Croissants sind die Könige der Brötchenbäckerei. Vieles muss beachtet werden, vor allem die richtige Konsistenz der Butter und die kühle Verarbeitungstemperatur des Teiges.

Am besten geeignet sind derartige Plunderteige für die kühlere Jahreszeit, also für Frühjahr und Herbst, wenn in der Wohnung oder draußen Temperaturen von 16–18 °C erreicht werden können. Dann bleibt die Butter geschmeidig, wird nicht zu weich und der Teig ist schön stabil, ohne dass der Bäcker in Hektik geraten muss. Damit sich der

Aufwand lohnt, wurden alle Plunderteigrezepte auf 1000 g Mehl berechnet. Dabei entstehen mehrere Chargen Teiglinge, die aber getrost nacheinander abgebacken werden können. Ist es recht warm in der Küche, fühlen sich die wartenden Teiglinge auch im Kühlschrank oder einem kühlen Raum wohl (siehe auch Hinweise auf → Seite 40).

	Tag 1		ca. 15 Min.
	SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
VORTEIG 150 g Wasser (15 °C) 0,35 g Frischhefe 250 g Weizenmehl 550	1	Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge 19.00
	2	Mischen	von Hand fester Teig 19.10
	3	Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung 19.15
BUTTERPLATTE 500 g Süßrahmbutter (5–15 °C)	4	Backpapier falten	entsprechend Bildanleitung → Seite 38 auf ca. 25 × 25 cm Größe 19.30
	5	Butterplatte formen	entsprechend Bildanleitung → Seite 38 19.35
	6	Lagerung	mind. 1 Std. bei 5–15 °C nach dem Vorteig oder vor dem Hauptteig herstellen 19.45
HAUPTTEIG 380 g Wasser (13 °C) 100 g Zucker 16 g Salz 30 g Ei (5 °C) (ca. ½ Ei Größe L) 50 g Butter in Stückchen (5 °C) gesamter Vorteig 25 g Frischhefe 750 g Weizenmehl 550 Ei zum Abstreichen	7	Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge 7.15
	8	Mischen	5 Min. Stufe 1 7.25
	9	Kneten	5–6 Min. Stufe 2 Teigausbeute 153 Teigtemperatur 24 °C 7.30
	10	Vorrollen	1. auf 30 × 30 cm ausrollen 7.40 2. in Klarsichtfolie verpacken 7.45
	11	Stockgare	60 Min. bei 5 °C 7.50
	12	Butterplatte einlegen	entsprechend Bildanleitung → Seite 38 8.50

Fortsetzung nächste Seite →

Fortsetzung Rezept **Croissants**

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
13	1. Einfachtour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten	9.05
14	Zwischengare	30 Min. bei 5 °C
15	2. Einfachtour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten	9.40
16	Zwischengare	30 Min. bei 5 °C
17	3. Einfachtour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten	10.15
18	Zwischengare	30 Min. bei 5 °C
19	Ausrollen	1. auf bemehlter Arbeitsfläche auf 72 × 42 cm ca. 4 mm dick bei 16–18 °C arbeiten oder Tisch vorkühlen
		2. 5–10 mm Rand abschneiden
20	Dreiecke schneiden	1. Teig über die kurze Seite in zwei Hälften zu je 70 × 20 cm schneiden
		2. auf je einer langen Seite alle 10 cm Markierungen setzen sowie auf der gegenüberliegenden Seite um je 5 cm versetzt
		3. über die Markierungen je Teighälfte 13 gleichschenklige Dreiecke schneide ergibt 26 Stück zu je ca. 75 g
21	Formen	siehe Bildanleitung
		1. mit etwas Spannung von der Basis zur Spitze aufrollen
		2. je 9 Stück auf Backpapier setzen Formschluss (Dreiecksspitze) muss knapp seitlich am Boden liegen (nicht unter dem Teigling) mit Folie oder Behälter bedecken
22	Stückgare	150 Min. ↓
		nach 120 Min. dünn mit verrührtem Ei abstreichen und unbedeckt weiterreifen lassen bis zur Volumenverdopplung
23	Backen	↓ 16–18 Min. 230 °C auf 180 °C (Heißluft) sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen
24	Abkühlen	auf Gitterrost







PARISER GIPFEL

Die zwei großen Unterschiede zwischen Pariser Gipfel und Croissant sind der hohe Milch- und der geringere Butteranteil.

Das macht das Gebäck leichter.

Wer bei Croissant angesichts der Buttermenge zweimal überlegt, ob er hineinbeißen sollte, kann dies beim Gipfel ohne schlechtes Gewissen, aber immer noch mit Genuss tun, zumal die Gebäcke sehr klein sind. Und noch ein Unterschied: Der Gipfelteig wird nach dem Tourieren entgegen aller Regeln über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt und erst dann ausgerollt. Das birgt zwar die Gefahr, dass die Butterplatte bricht, bringt aber mehr

Geschmack und lässt die Teiglinge angenehmer formen. Damit sich der Aufwand lohnt, wurden alle Plunderteigrezepte auf 1000 g Mehl berechnet. Dabei entstehen mehrere Chargen Teiglinge, die aber getrost nacheinander abgeben werden können. Ist es recht warm in der Küche, fühlen sich die wartenden Teiglinge auch im Kühlschrank oder einem kühlen Raum wohl (siehe auch Hinweise auf → Seite 40).

VORTEIG

180 g Milch (5 °C)
0,35 g Frischhefe
250 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.00
2 Mischen	von Hand mittelfester Teig	7.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	7.15

BUTTERPLATTE

350 g Süßrahmbutter (5–15 °C)

Tag 1

ca. 15 Min.

4 Backpapier falten	entsprechend Bildanleitung → Seite 38 auf ca. 25 × 25 cm Größe	7.30
5 Butterplatte formen	entsprechend Bildanleitung → Seite 38	7.35
6 Lagerung	mind. 1 Std. bei 5–15 °C nach dem Vorteig oder vor dem Hauptteig herstellen	7.45

HAUPTTEIG

320 g Milch (5 °C)
40 g Zucker
22 g Salz
15 g Flüssigmalz (inaktiv)
70 g Ei (5 °C) (ca. 1 Ei Größe L)
50 g Butter in Stückchen (5 °C)
gesamter Vorteig
25 g Frischhefe
750 g Weizenmehl 550
Ei zum Abstreichen

Tag 1

ca. 3 Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.15
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	19.25
9 Kneten	5–6 Min. Stufe 2 Teigausbeute 150 Teigtemperatur 24 °C	19.30
10 Vorrollen	1. auf 30 × 30 cm ausrollen 2. in Klarsichtfolie verpacken	19.40 19.45
11 Stockgare	60 Min. bei 5 °C	19.50

Fortsetzung nächste Seite →

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
12	Butterplatte einlegen entsprechend Bildanleitung → Seite 39	20.50
13	1. Einfachtour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten	21.05
14	Zwischengare 30 Min. bei 5 °C	21.10
15	2. Einfachtour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten	21.40
16	Zwischengare 30 Min. bei 5 °C	21.45
17	3. Einfachtour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten	22.15
18	Zwischengare 8–12 Std. bei 5 °C	22.20
Tag 2		
		ca. 4 Std.
19	Ausrollen 1. auf bemehlter Arbeitsfläche auf 92 × 43 cm (ca. 4 mm dick) bei 16–18 °C arbeiten oder Tisch vorkühlen 2. 5–10 mm Rand abschneiden	7.00 7.08
20	Dreiecke schneiden 1. Teig über die kurze Seite in drei Streifen zu je 90 × 14 cm schneiden 2. auf je einer langen Seite der Streifen alle 10 cm Markierungen setzen sowie auf der gegenüberliegenden Seite um je 5 cm versetzt 3. über die Markierungen je Teigstreifen 17 gleichschenklige Dreiecke schneiden ergibt 51 Stück zu je ca. 40 g	7.10 7.15 7.20
21	Formen 1. locker von der Basis zur Spitze aufrollen und dabei etwas Druck auf die Enden geben siehe Bildanleitung 2. je 16–17 Stück gebogen auf Backpapier setzen Formschluss (Dreiecksspitze) muss knapp seitlich am Boden liegen (nicht unter dem Teigling) mit Folie oder Behälter bedecken	7.25 7.40
22	Stückgare 180 Min. ↓ nach 150 Min. dünn mit verrührtem Ei abstreichen und unbedeckt weiterreifen lassen bis zur Volumenverdopplung	7.45 10.15
23	Backen ↓ 12–15 Min. 230 °C auf 180 °C (Heißluft) sofort kräftig bedampfen nach 6–8 Min. ablassen	10.45
24	Abkühlen auf Gitterrost	11.00



1



2



3



4



5



BAMBERGER HÖRNLA

Ein inzwischen über Bambergs Grenzen hinaus bekanntes und dem Croissant nicht unähnliches Gebäck, das nicht mit der gleichnamigen Kartoffelsorte zu verwechseln ist.

Das Hörnla enthält weniger Butter als seine französischen Verwandten, ist schmaler und stark gebogen.

Beim Tourieren, also dem Einziehen der Butter in den Teig, sind viele Schritte zu beachten, die aus Gründen der Übersichtlichkeit nicht in jedem Rezept wiederholt werden. Die detaillierten Bildanleitungen für die verschiedenen Techniken und „Touren“ finden Sie ab → Seite 39. Damit

sich der Aufwand lohnt, wurden alle Plunderteigrezepte auf 1000 g Mehl berechnet. Dabei entstehen mehrere Chargen Teiglinge, die aber getrost nacheinander abgebacken werden können. Ist es recht warm in der Küche, fühlen sich die wartenden Teiglinge auch im Kühlschrank oder einem kühlen Raum wohl (siehe auch Hinweise auf → Seite 40).

VORTEIG

180 g Milch (5 °C)
0,35 g Frischhefe
250 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand mittelfester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

BUTTERPLATTE

250 g Süßrahmbutter (5–15 °C)

Tag 1

ca. 45 Min.

4 Backpapier falten	entsprechend Bildanleitung → Seite 38 auf ca. 25 × 25 cm Größe	19.30
5 Butterplatte formen	entsprechend Bildanleitung → Seite 38	19.35
6 Lagerung	mind. 1 Std. bei 5–15 °C nach dem Vorteig oder vor dem Hauptteig herstellen	19.45

HAUPTTEIG

320 g Milch (5 °C)
50 g Zucker
13 g Salz
50 g Ei (5 °C) (ca. 1 Ei Größe M)
60 g Butter in Stückchen (5 °C)
gesamter Vorteig
23 g Frischhefe
750 g Weizenmehl 550
Ei zum Abstreichen

Tag 2

ca. 7 ½ Std.

7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.15
8 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
9 Kneten	5–6 Min. Stufe 2 Teigausbeute 150 Teigtemperatur 24 °C	7.30
10 Vorrollen	1. auf 30 × 30 cm ausrollen	7.40
	2. in Klarsichtfolie verpacken	7.45
11 Stockgare	60 Min. bei 5 °C	7.50

Fortsetzung nächste Seite →



SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
12	Butterplatte einlegen	entsprechend Bildanleitung → Seite 38 8.50
13	1. Einfachtour	entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten 9.05
14	Zwischengare	30 Min. bei 5 °C 9.10
15	2. Einfachtour	entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten 9.40
16	Zwischengare	30 Min. bei 5 °C 9.45
17	3. Einfachtour	entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten 10.15
18	Zwischengare	30 Min. bei 5 °C 10.20
19	Ausrollen	1. auf bemehlter Arbeitsfläche 72 × 52 cm (ca. 3–4 mm dick) bei 16–18 °C arbeiten oder Tisch vorkühlen 10.50
		2. 5–10 mm Rand abschneiden 10.58
20	Dreiecke schneiden	1. Teig über die kurze Seite in drei Streifen zu je 70 × 17 cm schneiden 11.00
		2. auf je einer langen Seite der Streifen alle 10 cm Markierungen setzen sowie auf der gegenüberliegenden Seite um je 5 cm versetzt 11.02
		3. über die Markierungen je Teigstreifen 13 gleichschenklige Dreiecke schneiden ergibt 39 Stück zu je ca. 50 g 11.05
21	Formen	siehe Bildanleitung 11.10
		1. das Dreieck etwas dehnen
		2. mit etwas Spannung von der Basis zur Spitze aufrollen
		3. je 9–10 Stück gebogen auf Backpapier setzen 11.25
		Formschluss (Dreiecksspitze) muss knapp seitlich am Boden liegen (nicht unter dem Teigling) mit Folie oder Behälter bedecken
22	Stückgare	180 Min. ↓ 11.30
		nach 150 Min. dünn mit verrührtem Ei abstreichen und unbedeckt weiterreifen lassen bis zur Volumenverdopplung 14.00
23	Backen	↓ 15–17 Min. 230 °C auf 180 °C (Heißluft) sofort kräftig bedampfen nach 8–10 Min. ablassen 14.30
24	Abkühlen	auf Gitterrost 14.45



FRANZBRÖTCHEN GEROLLT



*Gute Franzbrötchen sind eine Sünde, aber eine ohne schlechtes Gewissen.
Außen zart-knusprig, innen saftig und mit deutlich wahrnehmbarer Zimtnote.
Sie tropfen nicht vor lauter Zucker-Butter-Füllung, sondern sind fein karamellisiert.*

Wer ein gutes Franzbrötchen in dessen norddeutscher Heimat sucht, kommt schneller ans Ziel, wenn er es selbst bäckt. Nur noch wenige Bäckereien bieten sie in traditioneller Art an. Das wilder anmutende „gedrückte“ Franzbrötchen ist übrigens das Original. Das ästhetisch anmutigere, „gerollte“ Franzbrötchen mit den hypnotisierenden Spiralen ist eine Erfindung der Neuzeit. Beim Tourieren, also dem Einziehen der Butter in den Teig, sind viele Schritte zu beachten, die aus Gründen der Übersicht-

lichkeit nicht in jedem Rezept wiederholt werden. Die detaillierten Bildanleitungen für die verschiedenen Techniken und „Touren“ finden Sie ab → Seite 39. Damit sich der Aufwand lohnt, wurden alle Plunderteigrezepte auf 1000 g Mehl berechnet. Dabei entstehen mehrere Chargen Teiglinge, die aber getrost nacheinander abgebacken werden können. Ist es recht warm in der Küche, fühlen sich die wartenden Teiglinge auch im Kühlschrank oder einem kühlen Raum wohl (siehe auch Hinweise auf → Seite 40).

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Croissants**
Schritte 1–12 → Seite 205. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

GRUNDREZEPT

Croissants

→ Seite 205

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

ca. 200 g flüssige Butter zum
Einstreichen (30 °C)

ca. 330 g Zimtzucker
(300 g Zucker + 30 g Zimt)
zum Bestreuen

13	1. Doppeltour	entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten	9.05
14	Zwischengare	30 Min. bei 5 °C	9.10
15	2. Doppeltour	entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten	9.40
16	Zwischengare	30 Min. bei 5 °C	9.45
17	Ausrollen	auf bemehlter Arbeitsfläche auf 42 × 72 cm (ca. 4 mm dick) (siehe Bildanleitung) bei 16–18 °C arbeiten oder Tisch vorkühlen	10.15
18	Füllen	siehe Bildanleitung 1. flüssige Butter verstreichen 2. kräftig Zimtzucker verteilen (außer am unteren langen Rand) und andrücken 3. straff von der oberen langen Kante zum Körper hin aufwickeln 4. durch leichtes Ausrollen, Schlagen und Ziehen die Rolle auf ca. 100 cm Länge dehnen	10.25
19	Schneiden	4 cm dicke Scheiben schneiden ca. 25 Stück siehe Bildanleitung	10.40

Fortsetzung nächste Seite →





FRANZBRÖTCHEN GEDRÜCKT

Das aus Sicht der Form originale Franzbrötchen. Auch wenn es wie zufällig zermatscht aussieht, die Formgebung ist deutlich aufwändiger oder komplexer als beim modernen gerollten Franzbrötchen.

Kleiner Unterschied zu älteren Quellen: In diesem Rezept sind mit 16 Butterschichten ein paar mehr Fettschichten eingebaut als bei klassischen Franzbrötchen. Wer es also noch urtümlicher haben möchte kombiniert eine Einfach- mit einer Doppeltour (12 Butterschichten) oder nutzt nur zwei Einfachtouren (9 Butterschichten).

GRUNDREZEPT

Croissants

→ Seite 205

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

ca. 200 g flüssige Butter zum Einstreichen (30 °C)

ca. 330 g Zimtzucker (300 g Zucker + 30 g Zimt) zum Bestreuen

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im Rezept für **Croissants**

Schritte 1–12 → Seite 205. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
13	1. Doppeltour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten	9.05
14	Zwischengare 30 Min. bei 5 °C	9.10
15	2. Doppeltour entsprechend Bildanleitung → Seite 39 ausrollen und falten	9.40
16	Zwischengare 30 Min. bei 5 °C	9.45
17	Ausrollen auf bemehlter Arbeitsfläche 52 × 62 cm (ca. 4 mm dick) (siehe Bildanleitung → Seite 214) bei 16–18 °C arbeiten oder Tisch vorkühlen	10.15
18	Füllen siehe Bildanleitung → Seite 214 1. flüssige Butter verstreichen 2. kräftig Zimtzucker verteilen (außer am unteren langen Rand) und andrücken 3. straff von der oberen langen Kante zum Körper hin aufwickeln 4. durch leichtes Ausrollen, Schlagen und Ziehen die Rolle auf ca. 75 cm Länge dehnen	10.25
19	Schneiden 3 cm dicke Scheiben schneiden ca. 25 Stück siehe Bildanleitung	10.40

Fortsetzung nächste Seite →

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
20 Formen	siehe Bildanleitung 1. jede Scheibe mit den Fingern verdrehen 2. die Ränder zur Mitte führen und wild andrücken 3. je 5–6 Stück auf Backpapier setzen und mit der flachen Hand plattdrücken mit Folie oder Behälter bedecken	10.45
21 Stückgare	150 Min. nach 90 Min. nochmals kräftig plattdrücken	11.00 12.30
22 Backen	15–16 Min. 230 °C auf 200 °C (Heißluft) sofort kräftig bedampfen nach 7–8 Min. ablassen	13.30
23 Abkühlen	auf Gitterrost	13.45





ZOPFKNOTEN & ZOPFKNOPF



*Eine leichte Nascherei und ein verführerisches Frühstücksgebäck,
wahlweise auch mit Hagelzucker- oder Mandelsplitteraufstreuen.*

VORTEIG

79 g Milch (5 °C)
0,15 g Frischhefe
110 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

163 g Milch (20 °C)
26 g Ei (5 °C) (ca. ½ Ei Größe M)
11 g Frischhefe
22 g Zucker
gesamter Vorteig
330 g Weizenmehl 550
7 g Salz
66 g Butter (5 °C)
Ei zum Abstreichen

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand mittelfester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 5 Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge (außer Butter und Salz)	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	1. 8–10 Min. Stufe 2 2. Butter in Stücken und Salz zugeben und weitere 5 Minuten auf Stufe 2 kneten Teigausbeute 155 Teigtemperatur 26 °C	7.30
7 Stockgare	80 Min. bei 20–22 °C nach 40 Min. ausstoßen	7.50
8 Abstechen	16 × 50 g	9.10
9 Vorformen	rundschleifen	9.20
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	9.30
11 Formen	siehe Bildanleitung 1. Teiglinge ↑ auf der mit wenig Roggenmehl (Type 610–1150) bestaubten Arbeitsfläche zu Strängen formen (ca. 20 cm, gleich dick) evtl. zwischendurch noch 5–10 Min. entspannen lassen, falls die Stränge nicht dehnbar genug sind 2. für Knopf oder Knoten den Strang flechten und auf Backpapier setzen mit Folie oder Behälter bedecken	10.00
12 Stückgare	90 Min. bei 20–22 °C nach 60 Min. Teiglinge mit verrührtem Ei abstreichen (unbedeckt weiterreifen lassen)	10.20 11.20

Fortsetzung nächste Seite →

ZOPFKNOPF FORMEN



ZOPFKNOTEN FORMEN





EIWECK



*Zucker, Butter, Ei. Was will man mehr?
Fluffigkeit und Geschmack sind vorprogrammiert bei diesen süßen Brötchen.
Ob und wie sie eingeschnitten werden, ist der eigenen Fantasie überlassen.*

VORTEIG

76 g Milch (5 °C)
0,15 g Frischhefe
105 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

113 g Milch (20 °C)
84 g Ei (5 °C)
(ca. 1 ½ Eier Größe L)
42 g Zucker
gesamter Vorteig
9,5 g Frischhefe
315 g Weizenmehl 550
63 g Butter (5 °C)
7 g Salz
Ei zum Abstreichen



Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand mittelfester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 6 Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge (außer Butter und Salz)	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	1. 8–10 Min. Stufe 2 2. Butter in Stücken und Salz zugeben und weitere 5 Min. auf Stufe 2 kneten Teigausbeute 165 (theoretisch) Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	120 Min. bei 20–22 °C nach 40 + 80 Min. ausstoßen	7.50
8 Abstechen	15 × 53 g	9.50
9 Vorformen	rundschleifen	10.00
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.10
11 Formen	1. Teiglinge ↓ rundschleifen 2. Teiglinge etwas langstoßen	10.40
12 Stückgare	120 Min. ↑ bei 20–22 °C in mit Kartoffelstärke bestaubtem Bäckerleinen nach 60 Min. Teiglinge ↓ auf Backpapier setzen und mit verrührtem Ei abstreichen (unbedeckt weiterreifen lassen)	10.50 11.50
13 Schneiden	wahlweise mit der Schere im flachen oder steilen Winkel einschneiden siehe Bildanleitung	12.50
14 Backen	↓ 15–16 Min. 220 °C fallend auf 200 °C sofort kräftig bedampfen nach 5 Min. ablassen	12.55
15 Abkühlen	auf Gitterrost	13.10

ZIMTWECKEN



*Der Eiweck-Teig ausgerollt und mit Zimtzucker verfeinert.
Ein ganz anderes Gebäck mit einer traumhaften Faserigkeit.*

GRUNDREZEPT

Eiweck

→ Seite 223

Die Herstellung erfolgt nach den Angaben im **Rezept für Eiweck**

Schritte 1–7 → Seite 223. Lediglich die folgenden Schritte unterscheiden sich.

FÜLLUNG

50 g Butter (weich)

50 g Zucker

5 g Kardamom

10 g Zimt

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

gesamte Füllung

Ei zum Bestreichen

etwas flüssige Butter zum Bestreichen

Zimtzucker zum Bestreuen

Tag 2

ca. 10 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
A	Abwiegen in der angegebenen Reihenfolge	8.40
B	Mischen mit Löffel	8.45
C	Lagerzeit 1–12 Std. bei 20–22 °C	8.50

Tag 2

ca. 6 ¼ Std.

8	Formen (direkt nach der Stockgare) siehe Bildanleitung	9.50
	1. Teig mit etwas Weizenmehl 550 auf 45 × 35 cm ausrollen	
	2. die weiche Füllung verstreichen (nur den unteren langen Rand freilassen)	
	3. unteren freien Rand mit Wasser benetzen	
	4. von oben her straff zu einer 45 cm langen Rolle aufwickeln	
	5. mit einem Wellenschliffmesser in ca. 3 cm breite Scheiben schneiden	
	6. Scheiben mit der Schnecke nach oben auf Backpapier setzen	
9	Stückgare 180 Min. bei 20–22 °C	10.10
	nach 150 Min. Teiglinge mit verrührtem Ei abstreichen (unbedeckt weiterreifen lassen – Volumenverdopplung)	12.40
10	Backen 15–16 Min. 220 °C fallend auf 200 °C sofort kräftig bedampfen nach 5 Min. ablassen	13.10
11	Abstreichen mit flüssiger Butter abstreichen und mit Zimtzucker bestreuen	13.25
12	Abkühlen auf Gitterrost	13.30



Eigene Notizen

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



Rezepte auf den folgenden Seiten →



CAMPINGBRÖTCHEN

Diese Brötchen sind fast schon dekadent. Mit einem massiven Hagelzucker-Anteil ist es kein Wunder, dass sie vor allem bei Kindern den Grundstein für eine lebenslange Erinnerung an diese norddeutsche Spezialität legen.

VORTEIG

78 g Milch (5 °C)
0,15 g Frischhefe
108 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

108 g Milch (20 °C)
65 g Ei (5 °C) (ca. 1 Ei Größe L)
26 g Zucker
gesamter Vorteig
10 g Frischhefe
325 g Weizenmehl 550
87 g Butter (5 °C)
7 g Salz
87g Hagelzucker
Ei zum Abstreichen

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand mittelfester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 2

ca. 5 ¾ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge (außer Butter, Salz und Hagelzucker)	7.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
6 Kneten	1. 8–10 Min. Stufe 2 2. Butter in Stücken und Salz zugeben und weitere 5 Min. auf Stufe 2 kneten Teigausbeute 158 (theoretisch) Teigtemperatur 24 °C	7.30
7 Stockgare	120 Min. bei 20–22 °C nach 60 Min. ausstoßen	7.50
8 Halbieren	den Teig exakt halbieren	9.50
9 Hagelzucker	in eine Teighälfte Hagelzucker einkneten	9.55
10 Vorformen	beide Teighälften straff rund formen	10.00
11 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.05

Fortsetzung nächste Seite →

Eigene Notizen



1



2



3



4



5

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
12 Formen	siehe Bildanleitung 1. beide Teige mit der Hand flachdrücken 2. den Hagelzuckerteig auf den anderen Teig legen und erneut flachdrücken 3. 12 × 75 g-Teiglinge abstechen 4. Teiglinge umdrehen und rundschieben (Hagelzuckerteig ist nun innen, normaler Teig außen) 5. Teiglinge ↓ auf Backpapier setzen	10.35
13 Stückgare	120 Min. ↓ bei 20–22 °C nach 60 Min. Teiglinge mit verrührtem Ei abstreichen und mit einem Wellenschliffmesser tief einschneiden (mit Behälter bedeckt weiterreifen lassen) (siehe Bildanleitung)	10.50
14 Backen	↓ 16–17 Min. 220 °C fallend auf 200 °C nach 2 Min. kräftig bedampfen nach 7–8 Min. ablassen	12.50
16 Abkühlen	auf Gitterrost	13.07



6



7

BRIOCHE



Brioche existiert in vielen verschiedenen Teigvarianten und Formen.

Dieses Rezept versucht den Mittelweg zu gehen. Eine sehr wattige, faserige Brioche, die gut zu Süßem wie Herzhaftem passt.

Die Kunst liegt darin, den relativ weichen Teig gut auszukneten. Dafür kann ruhig auf höherer Stufe geknetet werden als üblich. Auf keinen Fall aufhören, solange der Teig nicht glatt, geschmeidig und dehnbar ist. Zwischendurch zwingend die Teigttemperatur prüfen (siehe Hinweise → Seite 16).

VORTEIG

56 g Milch (5 °C)
0,13 g Frischhefe
93 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

93 g Milch (20 °C)
130 g Ei (5 °C) (ca. 2 Eier Größe L)
37 g Zucker
gesamter Vorteig
9,2 g Frischhefe
279 g Weizenmehl 550
111 g Butter (5 °C)
7 g Salz
Ei zum Abstreichen

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	7.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	7.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	7.15

Tag 1

ca. ½ Std.

4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge (außer Butter und Salz)	19.15
5 Mischen	5 Min. Stufe 1	19.25
6 Kneten	1. 8–10 Min. Stufe 3–4 2. Butter in Stücken und Salz zugeben und weitere 5 Min. auf Stufe 3–4 kneten Teigausbeute 175 (theoretisch) Teigttemperatur 24 °C	19.30
7 Stockgare	12 Std. bei 5 °C nach 60 Min. dehnen und falten	19.50

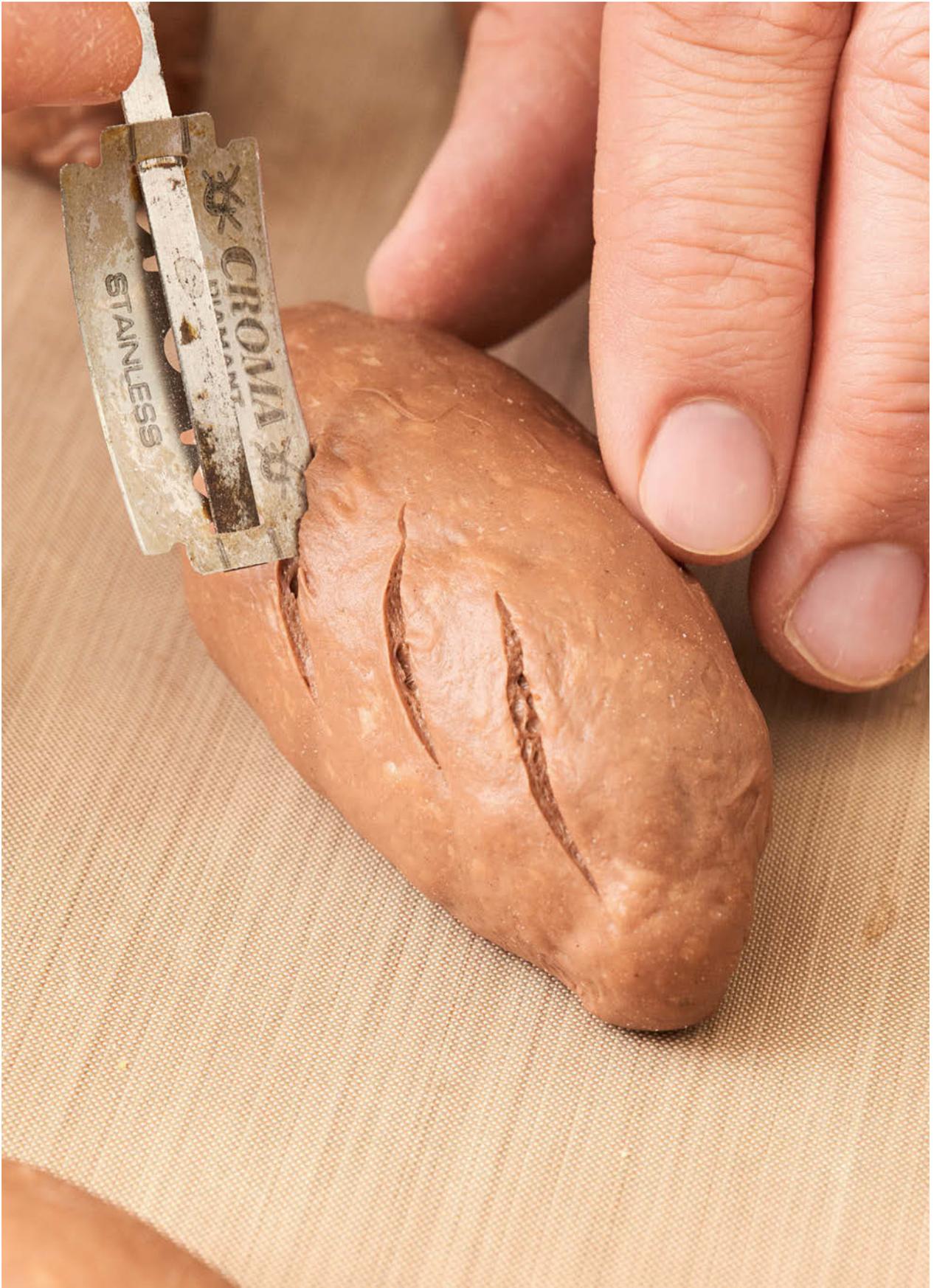
Tag 2

ca. 3 ¾ Std.

8 Abstechen	8 × 100 g	7.50
9 Vorformen	rundscheifen mit etwas Weizenmehl 550	8.00
10 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	8.10

Fortsetzung nächste Seite →







KANEELBRÖTCHEN

*Wattig-süße Brötchen mit einer dünnen Knusperkruste,
die dezent Zimtduft im Raum verteilt.*

VORTEIG

67 g Wasser (15 °C)
0,16 g Frischhefe
112 g Weizenmehl 550

KRUSTENMISCHUNG

65 g Semmelbrösel (fein)
13 g Zucker
4 g Zimt

HAUPTTEIG

170 g Milch (20 °C)
22 g Wasser (15 °C)
22 g Ei (5 °C) (ca. ½ Ei Größe M)
27 g Zucker
gesamter Vorteig
5,4 g Frischhefe
336 g Weizenmehl 550
45 g Butter (5 °C)
7 g Salz
Krustenmischung zum Wälzen

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
2 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

Tag 1

ca. 5 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.20
5 Mischen	mit Löffel	19.25

Tag 2

ca. 6 Std.

6 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge (außer Butter und Salz)	7.15
7 Mischen	5 Min. Stufe 1	7.25
8 Kneten	1. 8–10 Min. Stufe 2 2. Butter in Stücken und Salz zugeben und weitere 5 Min. auf Stufe 2 kneten Teigausbeute 163 (theoretisch) Teigtemperatur 24 °C	7.30
9 Stockgare	120 Min. bei 20–22 °C nach 60 Min. ausstoßen	7.50
10 Abstechen	9 × 90 g	9.50
11 Vorformen	rundschleifen	10.00
12 Zwischengare	30 Min. ↓ bei 20–22 °C	10.10

Fortsetzung nächste Seite →

Eigene Notizen



STUCK

Berchtesgadener Stuck ist ein außergewöhnliches Brötchen. Es wird angeschoben, also Brötchen an Brötchen gebacken. Und es besteht aus einem Mischteig mit Sauerteiganteil. Trotz alledem ist es ein süßes und mit allerlei Gewürzen verfeinertes Gebäck, in das zudem noch Korinthen gehören. Klingt erst einmal gewöhnungsbedürftig. Wer es aber probiert hat, wird davon nicht mehr loskommen.

SAUERTEIG

22 g Wasser (50 °C)
0,4 g Salz
22 g Roggenmehl 1150
4,4 g Anstellgut

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
1 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	18.45
2 Mischen	mit Löffel weicher Teig	18.55
3 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.00

VORTEIG

66 g Wasser (15 °C)
0,15 g Frischhefe
109 g Weizenmehl 550

Tag 1

ca. 15 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
4 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.00
5 Mischen	von Hand fester Teig	19.10
6 Teigruhe	12 Std. bei 20–22 °C Volumenverdopplung	19.15

QUELLSTÜCK

157 g Korinthen
4 g Lebkuchengewürz
(z. B. Nelke, Zimt, Koriander,
Macisblüte)
175 g Milch (20 °C)
87g Wasser (20 °C)

Tag 1

ca. 10 Min.

SCHRITT	EMPFEHLUNG	ZEITBEISPIEL
7 Abwiegen	in der angegebenen Reihenfolge	19.20
8 Mischen	mit Löffel	19.25
9 Quellzeit	8–12 Std. bei 20–22 °C	19.30

Tag 2

ca. 30 Min.

10 Abseihen	mit Sieb ca. 30 Min. lang überschüssige Flüssigkeit abseihen	6.50
-------------	--	------

Fortsetzung nächste Seite →



SERVICE

*Alle Brötchen in diesem Buch wurden von Lutz Geißler und Christina Weiß
(siehe Danksagung) in Handarbeit hergestellt und in normalen
Haushaltsbacköfen gebacken. Fotografiert wurden sie von Oliver Brachat ohne
Foodstyling-Tricks in ihrer unverblühten Schönheit mit
Hilfe von Tageslicht.*

REZEPTABELLEN

Alle Rezepte mit ungerundeten Gramm- und Prozentangaben.

Die Prozente beziehen sich auf 100 % Getreideerzeugnisprodukte (meist auf die Gesamtmehlmenge).

Beispiel: 2 % Salz bedeutet, dass auf 100 g Mehl 2 g Salz kommen.

Knüppel, Dampfbrötchen

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Milch	Frischhefe	Salz	Butter
815 g	Vorteig	200,67 g	125,31 g	75,18 g		0,18 g		
	Hauptteig	614,33 g	375,92 g	70,17 g	145,36 g	4,84 g	10,02 g	8,02 g
162,6%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%		0,035%		
	Hauptteig	122,6%	75,0%	14,0%	29,0%	0,965%	2,0%	1,6%

Schlesische/Breslauer Semmel, Zeilensemmel lang oder gestaucht, Doppelsemmel, Salz- und Kümmelwecken (randlich eingeschlagen), Salzstangerl & Salzhörnchen, Zopfbarches/Mohnzopf

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Vorteig	202,42 g	126,40 g	75,84 g	0,18 g			
	Hauptteig	612,60 g	379,19 g	202,24 g	4,88 g	10,11 g	6,07 g	10,11 g
161,2%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%			
	Hauptteig	121,2%	75,0%	40,0%	0,965%	2,0%	1,2%	2,0%

Schrippe (gedrückt)

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Zucker
815 g	Vorteig	203,30 g	126,95 g	76,17 g	0,18 g		
	Hauptteig	611,71 g	380,84 g	208,19 g	4,90 g	10,16 g	7,62 g
160,5%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%		
	Hauptteig	120,5%	75,0%	41,0%	0,965%	2,0%	1,5%

Schrippe (geschnitten)

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Zucker
815 g	Vorteig	200,79 g	125,38 g	75,23 g	0,18 g		
	Hauptteig	614,21 g	376,15 g	215,66 g	4,84 g	10,03 g	7,52 g
162,5%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%		
	Hauptteig	122,5%	75,0%	43,0%	0,965%	2,0%	1,5%

Rheinische Schnittbrötchen

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Roggenmehl 1150	Wasser	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Vorteig	198,71 g	124,09 g		74,45 g	0,17 g			
	Hauptteig	616,30 g	357,37 g	14,89 g	213,43 g	4,79 g	9,93 g	5,96 g	9,93 g
164,2%	Vorteig	40,0%	25,0%		15,0%	0,035%			
	Hauptteig	124,2%	72,0%	3,0%	43,0%	0,965%	2,0%	1,2%	2,0%

Hamburger Rundstück geschnitten, glatt

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Vorteig	195,50 g	122,08 g	73,25 g		0,17 g			
	Hauptteig	619,51 g	366,24 g	73,25 g	146,50 g	4,71 g	9,77 g	11,72 g	7,32 g
166,9%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%		0,035%			
	Hauptteig	126,9%	75,0%	15,0%	30,0%	0,965%	2,0%	2,4%	1,5%

Thüringer Wassersemmel, Leipziger Hacksemmel, Steirische Langsemmel, Baunzerl, Mütschli, Schlumbergerli, Pariserli, Glarner Brötli

Gesamt-teigmenge:	Teig	Teigmenge	Weizen-mehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Vorteig	202,04g	126,16 g	75,70 g	0,18 g		
	Hauptteig	612,96 g	378,48 g	211,95 g	4,87 g	10,09 g	7,57 g
161,5%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%		
	Hauptteig	121,5%	75,0%	42,0%	0,965%	2,0%	1,5%

Kölner Röttelchen, Zwiebelbrötchen*

Gesamt-teigmenge:	Teig	Teigmenge	Weizen-mehl 550	Roggen-mehl 1150	Wasser	Frischhefe	Anstellgut	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)	Röst-zwiebeln*
815 g	Sauerteig	25,18 g		11,99 g	11,99 g		1,20 g			
	Vorteig	153,63 g	95,94 g		57,56 g	0,13 g				
	Hauptteig	636,28 g	311,80 g	59,36 g	241,76 g	4,18 g		9,59 g	9,59 g	47,97 g*
169,9%	Sauerteig	5,25%		2,5%	2,5%		0,25%			
	Vorteig	32,0%	20,0%		12,0%	0,028%				
	Hauptteig	132,6%	65,0%	12,375%	50,4%	0,872%		2,0%	2,0%	10%*

Thüringer Rücklinge (Röttlinge), Pfennigmuckerln

Gesamt-teigmenge:	Teig	Teigmenge	Weizen-mehl 550	Roggen-mehl 1150	Wasser	Frischhefe	Anstellgut	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Sauerteig	188,57 g		84,94 g	84,94 g		16,99 g	1,70 g		
	Vorteig	136,03 g	84,94 g		50,97 g	0,12 g				
	Hauptteig	490,37 g	293,52 g		171,77 g	2,24 g		7,74 g	5,66 g	9,44 g
172,7%	Sauerteig	39,96%		18,0%	18,0%		3,60%	0,36%		
	Vorteig	28,8%	18,0%		10,8%	0,025%				
	Hauptteig	103,9%	62,2%		36,4%	0,475%		1,64%	1,2%	2,0%

Mainzer Wasserweck

Gesamt-teigmenge:	Teig	Teigmenge	Weizen-mehl 550	Roggen-mehl 1150	Wasser	Frischhefe	Anstellgut	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Sauerteig	25,43 g		12,11 g	12,11 g		1,21 g			
	Vorteig	193,98 g	121,13 g		72,68 g	0,17 g				
	Hauptteig	595,68 g	314,95 g	35,73 g	215,13 g	4,68 g		9,69 g	5,81 g	9,69 g
168,2%	Sauerteig	5,25%		2,5%	2,5%		0,25%			
	Vorteig	40,0%	25,0%		15,0%	0,035%				
	Hauptteig	122,9%	65,0%	7,375%	44,4%	0,965%		2,0%	1,2%	2,0%

Dresdener Franzsemmel

Gesamt-teigmenge:	Teig	Teigmenge	Weizen-mehl 550	Wasser	Milch	Frischhefe	Salz	Zucker
815 g	Vorteig	198,35 g	123,86 g	74,32 g		0,17 g		
	Hauptteig	616,65 g	371,58 g	74,32 g	148,63 g	4,78 g	9,91 g	7,43 g
164,5%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%		0,035%		
	Hauptteig	124,5%	75,0%	15,0%	30,0%	0,965%	2,0%	1,5%

Kasseler Rundstück, Suppenbrötchen

Gesamt-teigmenge:	Teig	Teigmenge	Weizen-mehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Vorteig	198,95 g	124,24 g	74,54 g	0,17 g			
	Hauptteig	616,05 g	372,71 g	213,69 g	4,80 g	8,95 g	5,96 g	9,94 g
164%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%			
	Hauptteig	124,0%	75,0%	43,0%	0,965%	1,8%	1,2%	2,0%

Dresdener Schuster (Dreierbrötchen)

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Vorteig	199,93 g	124,85 g	74,91 g	0,17 g			
	Hauptteig	615,07 g	374,54 g	209,74 g	4,82 g	9,99 g	5,99 g	9,99 g
163,2%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%			
	Hauptteig	123,2%	75,0%	42,0%	0,965%	2,0%	1,2%	2,0%

Münchener Mundsemmel (Sternsemmel), Rosensemmel, Joghurtbrötchen (Joghurt statt Milch)

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Vorteig	196,91 g	122,96 g	73,78 g		0,17 g			
	Hauptteig	618,10 g	368,89 g	73,78 g	147,56 g	4,75 g	9,84 g	5,90 g	7,38 g
165,7%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%		0,035%			
	Hauptteig	125,7%	75,0%	15,0%	30,0%	0,965%	2,0%	1,2%	1,5%

Handsemmel (Kaisersemmel)

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Vorteig	199,32 g	124,47 g	74,68 g		0,17 g			
	Hauptteig	615,69 g	373,40 g	49,79 g	164,30 g	4,80 g	9,96 g	5,97 g	7,47 g
163,7%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%		0,035%			
	Hauptteig	123,7%	75,0%	10,0%	33,0%	0,965%	2,0%	1,2%	1,5%

Knauzen, genetzte Wasserwecken

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Hauptteig	815,00 g	481,82 g	313,18 g	0,72 g	9,64 g	9,64 g
169,2%	Hauptteig	169,2%	100,0%	65,0%	0,150%	2,0%	2,0%

Fränkische Kipf

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Roggenmehl 1150	Wasser	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)	Gewürz
815 g	Vorteig	245,60 g	98,19 g	24,55 g	122,74 g	0,12 g				
	Hauptteig	569,40 g	368,22 g		162,02 g	4,79 g	8,84 g	5,89 g	9,82 g	4,91 g
165,0%	Vorteig	50,0%	20,0%	5,0%	25,0%	0,025%				
	Hauptteig	115,0%	75,0%		33,0%	0,975%	1,8%	1,2%	2,0%	1,0%

Baguettebrötchen

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Roggenmehl 1150	Wasser	Frischhefe	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)	Zucker
815 g	Vorteig	234,18 g	93,62 g	23,41 g	117,03 g	0,12 g			
	Autolyse	552,38 g	351,09 g		201,29 g				
	Hauptteig	28,43 g				4,56 g	9,83 g	9,36 g	4,68 g
174,1%	Vorteig	50,0%	20,0%	5,0%	25,0%	0,025%			
	Autolyse	118,0%	75,0%		43,0%				
	Hauptteig	6,1%				0,975%	2,1%	2,0%	1,0%

Maurerlaibln

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Roggenmehl 1150	Wasser	Frischhefe	Anstellgut	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)	Gewürz
815 g	Sauerteig	189,90 g		85,54 g	85,54 g		17,11 g	1,71 g		
	Vorteig	136,98 g	85,54 g		51,32 g	0,12 g				
	Hauptteig	488,13 g	256,62 g	38,97 g	158,73 g	2,26 g		7,79 g	9,50 g	14,26 g
171,5%	Sauerteig	39,96%		18,0%	18,0%		3,60%	0,36%		
	Vorteig	28,8%	18,0%		10,8%	0,025%				
	Hauptteig	102,7%	54,0%	8,2%	33,4%	0,475%		1,64%	2,0%	3,0%

Speckwecken

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Ei
815 g	Vorteig	208,60 g	121,18 g	87,25 g	0,17 g			
	Hauptteig	606,40 g	363,55 g	155,11 g	6,30 g	8,73 g	48,47 g	24,24 g
168,1%	Vorteig	43,0%	25,0%	18,0%	0,035%			
	Hauptteig	125,1%	75,0%	32,0%	1,300%	1,8%	10,0%	5,0%

Kieler Fettsemmel

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Butter	Zucker
815 g	Vorteig	199,07 g	124,31 g	74,59 g	0,17 g			
	Hauptteig	615,92 g	372,94 g	218,79 g	4,80 g	8,45 g	5,97 g	4,97 g
163,9%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%			
	Hauptteig	123,9%	75,0%	44,0%	0,965%	1,7%	1,2%	1,0%

Lemgoer Strohsemmel

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Zucker
815 g	Vorteig	208,53 g	121,14 g	87,22 g	0,17 g			
	Hauptteig	606,49 g	363,41 g	193,82 g	4,68 g	8,24 g	24,23 g	12,11 g
168,2%	Vorteig	43,0%	25,0%	18,0%	0,035%			
	Hauptteig	125,2%	75,0%	40,0%	0,965%	1,7%	5,0%	2,5%

***Bergsteigerbrötchen, **Müslibrötchen**

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Roggenmehl 1150	Roggenschrot	Wasser	Frischhefe	Anstellgut	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)	Trockenfrüchte*	Müslj**	Apfelsaft	
988 g *	Sauerteig	50,64 g		22,81 g		22,81 g		4,56 g	0,46 g						
	Vorteig	182,62 g	114,04 g			68,42 g	0,16 g								
997g **	Brühstück	159,66 g			45,62 g	114,04 g									
	Quellstück	173,3 g *	182,4 g **									136,8 g *	136,8 g **	36,5 g *	45,6 g **
	Hauptteig	421,33 g	271,42 g			125,44 g	3,95 g		8,21 g	5,47 g	6,84 g				
216,5%*	Sauerteig	11,10%		5,0%		5,0%		1,00%	0,1%						
	Vorteig	40,0%	25,0%			15,0%	0,035%								
218,5%**	Brühstück	35,0%			10,0%	25,0%									
	Quellstück	38% *	40% **									30,0%*	30,0%**	8,0% *	10,0% **
	Hauptteig	92,4%	59,5%			27,5%	0,865%		1,8%	1,2%	1,5%				

Haferbollen

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Haferflocken	Wasser	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Vorteig	166,13 g	103,74 g		62,24 g	0,15 g			
	Brühstück	290,47 g		103,74 g	186,73 g				
	Hauptteig	358,38 g	207,48 g		124,49 g	4,00 g	9,13 g	4,98 g	8,30 g
196,4%	Vorteig	40,0%	25,0%		15,0%	0,035%			
	Brühstück	70,0%		25,0%	45,0%				
	Hauptteig	86,4%	50,0%		30,0%	0,965%	2,2%	1,2%	2,0%

Mailänder Brötchen, Cornetti, Fingerbrötchen

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)	Öl
815 g	Vorteig	202,92 g	126,71 g	76,03 g	0,18 g			
	Hauptteig	612,08 g	380,13 g	177,39 g	4,89 g	9,12 g	10,14 g	30,41 g
160,8%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%			
	Hauptteig	120,8%	75,0%	35,0%	0,965%	1,8%	2,0%	6,0%

Patentweckerl, Patentkipferl

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Vorteig	215,44 g	125,15 g	90,11 g		0,18 g			
	Hauptteig	599,57 g	375,46 g	160,20 g	30,04 g	4,83 g	9,01 g	12,52 g	7,51 g
162,8%	Vorteig	43,0%	25,0%	18,0%		0,035%			
	Hauptteig	119,8%	75,0%	32,0%	6,0%	0,965%	1,8%	2,5%	1,5%

Wiener Schusterlaiberl

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 1050	Wasser	Frischhefe	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)	Gewürz
815 g	Vorteig	203,30 g	126,95 g	76,17 g	0,18 g			
	Hauptteig	611,71 g	380,84 g	208,19 g	4,90 g	9,14 g	7,62 g	1,02 g
160,5%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%			
	Hauptteig	120,5%	75,0%	41,0%	0,965%	1,8%	1,5%	0,2%

Wachauer Laberl

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 1050	Roggenmehl 1150	Wasser	Frischhefe	Anstellgut	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Sauerteig	76,85 g			34,62 g		6,92 g	0,69 g	
	Vorteig	197,98 g	123,63 g		74,18 g	0,17 g			
	Hauptteig	540,15 g	332,82 g		184,46 g	3,78 g		9,20 g	9,89 g
164,7%	Sauerteig	15,54%		7,0%	7,0%		1,40%	0,14%	
	Vorteig	40,0%	25,0%		15,0%	0,035%			
	Hauptteig	109,2%	67,3%		37,3%	0,765%		1,86%	2,0%

Schweizer Weggli

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)	Zucker
815 g	Vorteig	206,28 g	119,83 g	86,28 g	0,17 g				
	Hauptteig	608,71 g	359,48 g	177,34 g	5,75 g	8,63 g	47,93 g	4,79 g	4,79 g
170,0%	Vorteig	43,0%	25,0%	18,0%	0,035%				
	Hauptteig	127,0%	75,0%	37,0%	1,200%	1,8%	10,0%	1,0%	1,0%

Bürli

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Weizenmehl 1050	Wasser	Frischhefe	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Vorteig	222,55 g		111,22 g	111,22 g	0,11 g		
	Hauptteig	592,47 g	289,17 g	44,49 g	235,78 g	4,34 g	9,79 g	8,90 g
183,2%	Vorteig	50,0%		25,0%	25,0%	0,025%		
	Hauptteig	133,2%	65,0%	10,0%	53,0%	0,975%	2,2%	2,0%

Ciabattini

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizen-mehl 550	Roggen-mehl 1150	Wasser	Frischhefe	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)	Öl
815 g	Vorteig	222,67 g	89,02 g	22,26 g	111,28 g	0,11 g			
	Autolyse	525,23 g	333,83 g		191,40 g				
	Hauptteig	67,10 g			31,16 g	4,34 g	9,35 g	8,90 g	13,35 g
183,1%	Vorteig	50,0%	20,0%	5,0%	25,0%	0,025%			
	Autolyse	118,0%	75,0%		43,0%				
	Hauptteig	15,1%			7,0%	0,975%	2,1%	2,0%	3,0%

Panini

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizen-mehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)	Öl
815 g	Vorteig	192,95 g	120,49 g	72,29 g	0,17 g			
	Hauptteig	622,04 g	361,47 g	187,96 g	7,06 g	7,71 g	9,64 g	48,20 g
169,1%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%			
	Hauptteig	129,1%	75,0%	39,0%	1,465%	1,6%	2,0%	10,0%

Laugenbrötchen/Brezel

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizen-mehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
600 g	Vorteig	152,32 g	95,12 g	57,07 g	0,13 g			
	Hauptteig	447,68 g	285,35 g	140,77 g	3,67 g	7,61 g	4,57 g	5,71 g
157,7%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%			
	Hauptteig	117,7%	75,0%	37,0%	0,965%	2,0%	1,2%	1,5%

Milchbrötchen, Milchhörnchen

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizen-mehl 550	Milch	Frischhefe	Salz	Butter
815 g	Vorteig	215,84 g	125,38 g	90,28 g	0,18 g		
	Hauptteig	599,16 g	376,15 g	205,63 g	4,84 g	7,52 g	5,02 g
162,5%	Vorteig	43,0%	25,0%	18,0%	0,035%		
	Hauptteig	119,5%	75,0%	41,0%	0,965%	1,5%	1,0%

Sandwiches

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizen-mehl 550	Milch	Frischhefe	Salz	Butter
815 g	Vorteig	202,73 g	117,77 g	84,80 g	0,16 g		
	Hauptteig	612,26 g	353,32 g	183,73 g	6,90 g	9,42 g	58,89 g
173,0%	Vorteig	43,0%	25,0%	18,0%	0,035%		
	Hauptteig	130,0%	75,0%	39,0%	1,465%	2,0%	12,5%

Bagels

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizen-mehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)
600 g	Hauptteig	600,00 g	377,36 g	200,00 g	3,77 g	7,55 g	11,32 g
159,0%	Hauptteig	159,0%	100,0%	53,0%	1,000%	2,0%	3,0%

Hamburger Buns

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizen-mehl 550	Wasser	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Zucker	Ei
815 g	Vorteig	170,65 g	106,56 g	63,94 g		0,15 g				
	Hauptteig	644,34g	319,69 g		191,81 g	6,24 g	7,25 g	63,94 g	34,10 g	21,31 g
191,2%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%		0,035%				
	Hauptteig	151,2%	75,0%		45,0%	1,465%	1,7%	15,0%	8,0%	5,0%

Weizenvollkornbrötchen

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenvollkornmehl	Wasser	Frischhefe	Anstellgut	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Vorteig	185,39 g	115,77 g	69,46 g	0,16 g				
	Salz-Hefe	97,09 g		84,28 g	4,47 g		8,34 g		
	Hauptteig	532,54 g	324,15 g	147,26 g		46,31 g		5,56 g	9,26 g
176,0%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%				
	Salz-Hefe	21,0%		18,2%	0,965%		1,8%		
	Hauptteig	115,0%	70,0%	31,8%		10,0%		1,2%	2,0%

Saatenschrotling

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Dinkelvollkornmehl	Roggen-schrot	Wasser	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Vorteig	184,36 g		112,32 g		71,88 g	0,16 g			
	Brühstück	274,96 g			112,32 g	157,25 g		5,39 g		
	Salz-Hefe	49,27 g				40,44 g	4,34 g	4,49 g		
	Hauptteig	306,41 g	224,64 g			67,39 g			5,39 g	8,99 g
181,4%	Vorteig	41,0%		25,0%		16,0%	0,035%			
	Brühstück	61,2%			25,0%	35,0%		1,2%		
	Salz-Hefe	11,0%				9,0%	0,965%	1,0%		
	Hauptteig	68,2%	50,0%			15,0%			1,2%	2,0%

Dinkelbrötchen

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Dinkelmehl 630	Wasser	Frischhefe	Salz	Butter
815 g	Vorteig	149,76 g	93,52 g	56,11 g	0,13 g		
	Salz-Hefe	51,30 g		42,08 g	4,54 g	4,68 g	
	Kochstück	117,36 g	18,70 g	93,52 g		5,14 g	
	Hauptteig	496,57 g	355,36 g	135,60 g			5,61 g
174,3%	Vorteig	32,0%	20,0%	12,0%	0,028%		
	Salz-Hefe	11,0%		9,0%	0,972%	1,0%	
	Kochstück	25,1%	4,0%	20,0%		1,1%	
	Hauptteig	106,2%	76,0%	29,0%			1,2%

Dinkelkartoffelbrötchen

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Dinkel-mehl 630	Kartoffeln	Wasser	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Zucker
815 g	Vorteig	197,82 g	114,92 g			82,74 g	0,16 g			
	Salz-Hefe	50,40 g			41,37 g		4,44 g	4,60 g		
	Hauptteig	566,78 g	344,75 g	137,90 g	68,95 g			5,06 g	5,52 g	4,60 g
177,3%	Vorteig	43,0%	25,0%			18,0%	0,035%			
	Salz-Hefe	11,0%			9,0%		0,965%	1,0%		
	Hauptteig	123,3%	75,0%	30,0%	15,0%			1,1%	1,2%	1,0%

Dinkelseelen

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Dinkelmehl 630	Dinkelvollkornmehl	Wasser	Frischhefe	Salz	Schweine-schmalz/ Butter
815 g	Vorteig	181,55 g		110,61 g	70,79 g	0,15 g		
	Salz-Hefe	48,51 g			39,82 g	4,27 g	4,42 g	
	Kochstück	137,15 g	22,12 g		110,61 g		4,42 g	
	Hauptteig	447,77 g	309,72 g		132,74 g			5,31 g
184,2%	Vorteig	41,0%		25,0%	16,0%	0,035%		
	Salz-Hefe	11,0%			9,0%	0,965%	1,0%	
	Kochstück	31,0%	5,0%		25,0%		1,0%	
	Hauptteig	101,2%	70,0%		30,0%			1,2%

Berliner Salzkuchen (Schusterjungens) Ost/West

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Roggenmehl 1150	Wasser	Frischhefe	Anstellgut	Salz
815 g	Sauerteig	25,18 g		11,99 g	11,99 g		1,20 g	
	Vorteig	115,22 g	71,95 g		43,17 g	0,10 g		
	Hauptteig	674,58 g	215,86 g	179,28 g	265,63 g	4,22 g		9,59 g
170,0%	Sauerteig	5,25%		2,5%	2,5%		0,25%	
	Vorteig	24,0%	15,0%		9,0%	0,021%		
	Hauptteig	140,7%	45,0%	37,375%	55,4%	0,879%		2,0%

Bosniaken (Kümmelbrötchen)

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 1050	Roggenmehl 1150	Wasser	Frischhefe	Anstellgut	Salz	Gewürz
815 g	Sauerteig	24,78 g		11,80 g	11,80 g		1,18 g		
	Vorteig	113,43 g	70,83 g		42,50 g	0,10 g			
	Hauptteig	676,90 g	306,92 g	82,04 g	261,59 g	3,68 g		8,50 g	14,17 g
172,7%	Sauerteig	5,25%		2,5%	2,5%		0,25%		
	Vorteig	24,0%	15,0%		9,0%	0,021%			
	Hauptteig	143,4%	65,0%	17,375%	55,4%	0,779%		1,8%	3,0%

Riemische (Römische Weckerl)

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 1050	Roggenmehl 1150	Wasser	Frischhefe	Anstellgut	Salz	Gewürz
815 g	Sauerteig	53,06 g		23,90 g	23,90 g		4,78 g	0,48 g	
	Vorteig	191,37 g	119,50 g		71,70 g	0,17 g			
	Hauptteig	570,57 g	332,21 g		212,71 g	3,18 g		8,13 g	14,34 g
170,5%	Sauerteig	11,10%		5,0%	5,0%		1,00%	0,1%	
	Vorteig	40,0%	25,0%		15,0%	0,035%			
	Hauptteig	119,4%	69,5%		44,5%	0,665%		1,7%	3,0%

Vinschgerlen

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Roggenmehl 1150	Roggenvollkornmehl	Wasser	Frischhefe	Anstellgut	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)	Gewürz
815 g	Sauerteig	186,9 g				84,19 g	84,19 g		16,84 g	1,68 g	
	Vorteig	134,83 g	84,19 g				50,52 g	0,12 g			
	Hauptteig	493,26 g		244,16 g		214,69 g	1,99 g		7,16 g	8,42 g	16,84 g
193,6%	Sauerteig	44,40%				20,0%	20,0%		4,00%	0,4%	
	Vorteig	32,0%	20,0%				12,0%	0,028%			
	Hauptteig	117,2%		58,0%		51,0%	0,472%		1,7%	2,0%	4,0%

100% Roggenbrötchen

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Roggenmehl 1150	Wasser	Frischhefe	Anstellgut	Salz	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Sauerteig	290,89 g	131,03 g	131,03 g		26,21 g	2,62 g	
	Vorteig	109,25 g	43,68 g	65,51 g	0,06 g			
	Hauptteig	414,86 g	248,96 g	139,76 g	2,12 g		6,55 g	17,47 g
186,6%	Sauerteig	66,60%	30,0%	30,0%		6,00%	0,6%	
	Vorteig	25,0%	10,0%	15,0%	0,014%			
	Hauptteig	95,0%	57,0%	32,0%	0,486%		1,5%	4,0%

Klassische Roggenbrötchen

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Roggenmehl 1150	Wasser	Frischhefe	Anstellgut	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
815 g	Sauerteig	264,51 g		119,15 g	119,15 g		23,83 g	2,38 g		
	Vorteig	152,64 g	95,32 g		57,19 g	0,13 g				
	Hauptteig	397,83 g	95,32 g	154,90 g	121,53 g	3,68 g		7,15 g	5,72 g	9,53 g
171,0%	Sauerteig	55,50%		25,0%	25,0%		5,00%	0,5%		
	Vorteig	32,0%	20,0%		12,0%	0,028%				
	Hauptteig	83,5%	20,0%	32,5%	25,5%	0,772%		1,5%	1,2%	2,0%

Splitterhörnchen, Dänische Brötchen (Birkes), Splitterbrötchen (Ost), Splitterbrötchen (West)

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)
2018 g	Vorteig	400,35 g	250,00 g	150,00 g	0,35 g			
	Butterplatte						400,00 g	
	Hauptteig	1618,00 g	750,00 g	410,00 g	25,00 g	18,00 g		15,00 g
201,8%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%			
	Butterplatte						40,0%	
	Hauptteig	161,8%	75,0%	41,0%	2,500%	1,8%		1,5%

Croissants, Franzbrötchen (gedrückt/gerollt)

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Frischhefe	Salz	Butter	Zucker	Ei
2251 g	Vorteig	400,35 g	250,00 g	150,00 g	0,35 g				
	Butterplatte	500,00 g					500,00 g		
	Hauptteig	1351,00 g	750,00 g	380,00 g	25,00 g	16,00 g	50,00 g	100,00 g	30,00 g
225,1%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%				
	Butterplatte	50,0%					50,0%		
	Hauptteig	135,1%	75,0%	38,0%	2,500%	1,6%	5,0%	10,0%	3,0%

Pariser Gipfel

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Flüssigmalz (inaktiv)	Zucker	Ei
2072 g	Vorteig	430,35 g	250,00 g	180,00 g	0,35 g					
	Butterplatte	350,00 g					350,00 g			
	Hauptteig	1292,00 g	750,00 g	320,00 g	25,00 g	22,00 g	50,00 g	15,00 g	40,00 g	70,00 g
207,2%	Vorteig	43,0%	25,0%	18,0%	0,035%					
	Butterplatte	35,0%					35,0%			
	Hauptteig	129,2%	75,0%	32,0%	2,500%	2,2%	5,0%	1,5%	4,0%	7,0%

Bamberger Hörnla

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Zucker	Ei
1946 g	Vorteig	430,35 g	250,00 g	180,00 g	0,35 g				
	Butterplatte	250,00 g					250,00 g		
	Hauptteig	1266,00 g	750,00 g	320,00 g	23,00 g	13,00 g	60,00 g	50,00 g	50,00 g
194,6%	Vorteig	43,0%	25,0%	18,0%	0,035%				
	Butterplatte	25,0%					25,0%		
	Hauptteig	126,6%	75,0%	32,0%	2,300%	1,3%	6,0%	5,0%	5,0%

Zopfknoten, Zopfknopf

Gesamt-teigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Zucker	Ei
815 g	Vorteig	189,44 g	110,05 g	79,24 g	0,15 g				
	Hauptteig	625,54 g	330,16 g	162,88 g	10,57 g	7,48 g	66,03 g	22,01 g	26,41 g
185,1%	Vorteig	43,0%	25,0%	18,0%	0,035%				
	Hauptteig	142,1%	75,0%	37,0%	2,400%	1,7%	15,0%	5,0%	6,0%

Eiweck, Rosinenbrötchen, Zimtwecken (für Rosinenbrötchen zzgl. 168 g Sultaninen und 42 g Orangensaft als Quellstück)

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Zucker	Ei
815 g	Vorteig	180,89 g	105,08 g	75,66 g	0,15 g				
	Hauptteig	634,12 g	315,24 g	113,49 g	9,52 g	6,73 g	63,05 g	42,03 g	84,06 g
193,9%	Vorteig	43,0%	25,0%	18,0%	0,035%				
	Hauptteig	150,9%	75,0%	27,0%	2,265%	1,6%	15,0%	10,0%	20,0%

Campingbrötchen

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Zucker/Ha- gelzucker	Ei
902 g	Vorteig	186,56 g	108,38 g	78,03 g	0,15 g				
	Hauptteig	628,44 g	325,13 g	108,38 g	10,25 g	6,94 g	86,70 g	26,01 g 86,70 g	65,03 g
208,0%	Vorteig	43,0%	25,0%	18,0%	0,035%				
	Hauptteig	145,0%	75,0%	25,0%	2,365%	1,6%	20,0%	6,0% 20,0 %	15,0%

Brioche

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Zucker	Ei
815 g	Vorteig	148,79 g	92,91 g	55,75 g	0,13 g				
	Hauptteig	666,21 g	278,73 g	92,91 g	9,16 g	6,69 g	111,49 g	37,16 g	130,07 g
219,3%	Vorteig	40,0%	25,0%	15,0%	0,035%				
	Hauptteig	179,3%	75,0%	25,0%	2,465%	1,8%	30,0%	10,0%	35,0%

Schokobrötchen

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Kakao	Zucker
815 g	Vorteig	177,04 g	102,85 g	74,05 g	0,14 g				
	Hauptteig	637,95 g	308,56 g	193,36 g	6,03 g	6,58 g	41,14 g	41,14 g	41,14 g
198,1%	Vorteig	43,0%	25,0%	18,0%	0,035%				
	Hauptteig	155,1%	75,0%	47,0%	1,465%	1,6%	10,0%	10,0%	10,0%

Kaneelbrötchen

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Wasser	Milch	Frischhefe	Salz	Butter	Zucker	Ei
815 g	Vorteig	179,44 g	112,05 g	67,23 g		0,16 g				
	Hauptteig	635,56 g	336,16 g	22,41 g	170,32 g	5,38 g	7,17 g	44,82 g	26,89 g	22,41 g
181,8%	Vorteig	40,0%	25,0%			0,035%				
	Hauptteig	141,8%	75,0%	5,0%	38,0%	1,200%	1,6%	10,0%	6,0%	5,0%

Stuck

Gesamtteigmenge:		Teigmenge	Weizenmehl 550	Roggenmehl 1150	Wasser	Milch	Frischhefe	Anstellgut	Salz	Zucker	Korinthen	Gewürz
972 g	Sauerteig	48,55 g		21,87 g	21,87 g			4,37 g	0,44 g			
	Vorteig	175,14 g	109,37 g		65,62 g		0,15 g					
	Quellstück	424,34 g			87,49 g	174,99 g					157,49	4,37 g
	Hauptteig	324,45 g	196,86 g	107,18 g			4,22 g		7,44 g	8,75 g		
222,3 %	Sauerteig	11,10%		5,0%	5,0%			1,00%	0,1%			
	Vorteig	40,0%	25,0%		15,0%		0,035%					
	Quellstück	97,0%			20,0%	40,0%					36,0%	1,0%
	Hauptteig	74,2%	45,0%	24,5%			0,965%		1,7%	2,0%		

BROTBACKEN MIT LUTZ GEISSLER

DER PLÖTZBLOG

www.ploetzblog.de

Der Brotblog des Autors Lutz Geißler ist gespickt mit weiteren Informationen und über 850 Rezepten rund ums Thema Brot.

DAS BROTTACKLEXIKON

www.bäckerlatein.de

Lutz Geißler hat viel Wissenswertes über das Brotbacken in sein Online-Lexikon mit hunderten Fachbegriffen und Erklärungen geschrieben.

BROTBACKKURSE

www.brotbackkurse.de

Präsenz- und Onlinekurse zu verschiedenen Themen mit Lutz Geißler. Ob Ein- oder Mehrtageskurse – hier ist für Jede und Jeden etwas dabei.

BROTBACKBÜCHER

www.brotbackbuch.de

Hier erfahren Sie mehr zur Entstehung von Lutz Geißlers Büchern, können zusätzliche Rezepte und Errata nachlesen. Der Autor steht Ihnen in einem Forum für Ihre Fragen zur Verfügung. Außerdem können Sie seine Bücher direkt bei ihm bestellen.

BROTBACKZUBEHÖR

www.brotbackzubehoer.de

Von Lutz Geißler empfohlenes Zubehör wie Teigkarten, Schüsseln, Mehlbesen oder Messbecher direkt vom Hersteller aus Deutschland.

KNETMASCHINEN

www.teigkneten.de

Eine Knetmaschine erleichtert viele Arbeitsschritte beim Backen. Lutz Geißler hat über die Jahre viele Hersteller und ihre Geräte getestet. Die Ergebnisse finden Sie auf teigkneten.de.

SAUERTEIGBÖRSE

www.sauerteigboerse.de

Hobbybäcker und Profibäcker teilen kostenlos ihre Sauerteige im deutschsprachigen Raum. Einfach durch die Karte klicken und den nächstgelegenen Sauerteigfreund kontaktieren. Ein Projekt, das auf Lutz Geißlers Idee basiert.

VIDEOS

www.brotbackakademie.de

Die Grundlagen des Brotbackens in bewegten Bildern. Lutz Geißler zeigt und erklärt in seinen Videos das Einmaleins der Brotherstellung in den eigenen vier Wänden.

BACKPLANER-APPS

www.brotbackplaner.de

Einen Backtag zu planen, erfordert etwas Muße und auch Talent, auf jeden Fall Konzentration. Mit einer Smartphone- oder Web-App gelingt das deutlich leichter, zumal sie gleichzeitig Rezepte verwalten kann. Lutz Geißler hat an der Entwicklung der Apps mitgewirkt und empfiehlt sie für daheim.

BACKZUBEHÖR ALLGEMEIN

Die aufgeführten Bezugsquellen stellen nur eine kleine Auswahl empfehlenswerter Anbieter dar, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt (alphabetisch sortiert).

www.backdorf.de
www.back-ideen.de
www.biomuehle-eiling.de
www.blattert-muehle.de
shop.emil-schmidt.de
www.drax-muehle.de
www.gaerkorb.de
www.hobbybaecker.de
www.ketex.de

LITERATURQUELLEN

BRÖTCHEN FÜR JEDEN TISCH

Ulmer Spatz GmbH, 1958

DIE DEUTSCHE BÄCKEREI DER GEGENWART IN THEORIE UND PRAXIS

Karl Evers

Verlag Killinger, Nordhausen, 1908

FACHKUNDE FÜR BÄCKER

Walter Wernicke

Verlag der Deutschen Arbeitsfront,
Berlin, 1938

FRÜHSTÜCKSGEBÄCKE – REZEPTE FÜR DIE PRAXIS

Hermann Kleinemeier

Deutscher Bäcker-Verlag, Bochum, 1992
ISBN 3-920787-04-8

MEISTERHAFT BACKEN

Bittner-Schumacher

Rheinisch-Westfälischer Bäcker-Verlag, Bochum, 1983
ISBN 3-920787-4002-6

SCHWEIZER BÄCKEREI

Richemont Fachschule, Luzern, 2008
ISBN 3-905720-19-1

ATLAS DER ALLTAGSSPRACHE ZUM THEMA BRÖTCHEN

www.atlas-alltagssprache.de/brotchen



DANK E

Kleines Buch, aber großer Dank an die wirklich enthusiastisch mitwirkenden Brötchenfreunde Sanna André-Müller (Layout), Oliver Brachat (Fotografie), Birte Kruse (Fotoassistentz und Stimmungsaufheller), Antje Munk (Lektorat Ulmer Verlag), Volker Hühn (Programmchef Buch Ulmer Verlag), dem gesamten Verlags- und Druckereiteam und ganz besonders meiner Kumpanin und Bäckermeisterin Christina Weiß, die einmal mehr das sehr intensive Fachlektorat übernommen und die Brötchenbäckerei helfend begleitet hat.

Ich bin berührt von diesem Buch, weil es eine große Lücke füllt und so bildschön geworden ist. Ich hoffe, dass es nicht nur für Hobbybäcker ein Gewinn ist, sondern auch Profibäcker inspiriert, sich den alten Sorten neu zu widmen und Brötchen zu backen, die ohne „Zaubermittel“ auskommen. Sie machen das Bäckerhandwerk zwar einfacher, aber auch eintöniger. Es lebe die Vielfalt!

Lutz Geißler

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke at the bottom, characteristic of the name Lutz Geißler.

REGISTER

ALPHABETISCH

- 100 %-Roggenbrötchen 192
 Bagels 164
 Baguettebrötchen 112
 Bamberger Hörnla 210
 Baunzerl 79
 Bergsteigerbrötchen 123
 Berliner Salzkuchen
 (Schusterjungens) Ost 181
 Berliner Salzkuchen
 (Schusterjungens) West 183
 Bosniaken (Kümmelbrötchen) 185
 Brioche 230
 Bürlı 144
 Campingbrötchen 228
 Ciabattini 147
 Cornetti 131
 Croissants 205
 Dampfbrötchen 53
 Dänische Brötchen (Birkes) 199
 Dinkelbrötchen 173
 Dinkelkartoffelbrötchen 176
 Dinkelseelen 178
 Doppelsemmel (gedrückt) 59
 Doppelsemmel (geschnitten) 60
 Dresdener Franzsemmel 93
 Dresdener Schuster
 (Dreierbrötchen) 97
 Eiweck 223
 Fingerbrötchen 132
 Fränkische Kipf 109
 Franzbrötchen (gedrückt) 216
 Franzbrötchen (gerollt) 213
 Glarner Brötli 82
 Haferbollen 126
 Hamburger Buns 166
 Hamburger Rundstück
 (geschnitten) 72
 Hamburger Rundstück (glatt) 73
 Handsemmel (Kaisersemmel) 102
 Joghurtbrötchen 101
 Kaneelbrötchen 236
 Kasseler Rundstück 95
 Kieler Fettsemmel 120
 Klassische Roggenbrötchen 194
 Knauzen 105
 Knüppel 51
 Kölner Röttgelchen 85
 Laugenbrezeln 151
 Laugenbrötchen 154
 Laugenstangen 155
 Leipziger Hacksemmel 76
 Lemgoer Strohsemmel 118
 Mailänder Brötchen 129
 Mainzer Wasserweck 91
 Maurerlaibln 115
 Milchbrötchen (gedrückt) 160
 Milchbrötchen (glatt) 159
 Milchkörnchen 161
 Mohnzopf 65
 Münchener Mundsemmel
 (Sternsemmel) 99
 Münchener Pfennigmuckerln 90
 Müslibrötchen 125
 Mütschli 81
 Panini 148
 Pariser Gipfel 208
 Pariserli 84
 Patentkipferl 137
 Patentweckerl 135
 Rheinische Schnittbrötchen 71
 Riemische 186
 Rosensemmel 100
 Rosinenbrötchen 226
 Saatenschrotling 170
 Salzhörnchen 62
 Salz-Kümmel-Wecken 64
 Salzstangerl 62
 Sandwiches 163
 Schlesische Semmel 55
 Schlumbergerli 83
 Schokobrötchen 233
 Schrippe (gedrückt) 67
 Schrippe (geschnitten) 69
 Schweizer Weggli 142
 Speckwecken 116
 Splitterbrötchen Ost 202
 Splitterbrötchen West 200
 Splitterhörnchen 197
 Steirische Langsemmel 77
 Stuck 238
 Suppenbrötchen 96
 Thüringer Rücklinge 88
 Thüringer Wassersemmel 75
 Vinschgerlen 189
 Wachauer Laberl 140
 Weizenvollkornbrötchen 168
 Wiener Schusterlaiberl 139
 Zeilensemmel (gestaucht) 58
 Zeilensemmel (lang) 57
 Zimtwecken 224
 Zopfbares 65
 Zopfknopf 219
 Zopfknoten 219
 Zwiebelbrötchen 87

WEIZENTEIGE

Bagels 164
 Baguettebrötchen 112
 Bamberger Hörnla 210
 Baunzerl 79
 Brioche 230
 Bürli 144
 Campingbrötchen 228
 Ciabattini 147
 Cornetti 131
 Croissants 205
 Dampfbrötchen 53
 Dänische Brötchen (Birkes) 199
 Doppelsemmel (gedrückt) 59
 Doppelsemmel (geschnitten) 60
 Dresdener Franzsemmel 93
 Dresdener Schuster
 (Dreierbrötchen) 97
 Eiweck 223
 Fingerbrötchen 132
 Fränkische Kipf 109
 Franzbrötchen (gedrückt) 216
 Franzbrötchen (gerollt) 213
 Glarner Brötli 82
 Haferbollen 126
 Hamburger Buns 166
 Hamburger Rundstück
 (geschnitten) 72
 Hamburger Rundstück (glatt) 73
 Handsemmel (Kaisersemmel) 102
 Hot Dog-Brötchen 163
 Joghurtbrötchen 101
 Kaneelbrötchen 236
 Kasseler Rundstück 95
 Kieler Fettsemmel 120
 Knauzen 105
 Knüppel 51
 Laugnbrezeln 151
 Laugenbrötchen 154
 Laugenstangen 155
 Leipziger Hacksemmel 76
 Lemgoer Strohsemmel 118
 Mailänder Brötchen 129

Milchbrötchen (gedrückt) 160
 Milchbrötchen (glatt) 159
 Milchhörnchen 161
 Mohnzopf 65
 Münchener Mundsemmel
 (Sternsemmel) 99
 Mütschli 81
 Panini 148
 Pariser Gipfel 208
 Pariserli 84
 Patentkipferl 137
 Patentweckerl 135
 Rheinische Schnittbrötchen 71
 Rosensemmel 100
 Rosinenbrötchen 226
 Salzhörnchen 62
 Salz-Kümmel-Wecken 64
 Salzstangerl 62
 Sandwiches 163
 Schlesische Semmel 55
 Schlumbergerli 83
 Schokobrötchen 233
 Schrippe (gedrückt) 67
 Schrippe (geschnitten) 69
 Schweizer Weggli 142
 Speckwecken 116
 Splitterbrötchen Ost 202
 Splitterbrötchen West 200
 Splitterhörnchen 197
 Steirische Langsemmel 77
 Suppenbrötchen 96
 Thüringer Wassersemmel 75
 Wachauer Laberl 140
 Weizenvollkornbrötchen 168
 Wiener Schusterlaiberl 139
 Zeilensemmel (gestaucht) 58
 Zeilensemmel (lang) 57
 Zimtwecken 224
 Zopfbares 65
 Zopfknopf 219
 Zopfknoten 219

WEIZENMISCHTEIGE

Bergsteigerbrötchen 123
 Berliner Salzkuchen
 (Schusterjungens) Ost 181
 Berliner Salzkuchen
 (Schusterjungens) West 183
 Bosniaken (Kümmelbrötchen) 185
 Kölner Röttgelchen 85
 Mainzer Wasserweck 91
 Maurerlaibl 115
 Münchener Pfennigmuckerln 90
 Müslibrötchen 125
 Riemische 186
 Römische Weckerl 186
 Saatenschrotling 170
 Stuck 238
 Thüringer Rücklinge 88
 Zwiebelbrötchen 87

DINKELTEIGE

Dinkelbrötchen 173
 Dinkelkartoffelbrötchen 176
 Dinkelseelen 178

ROGGENTEIGE

100 %-Roggenbrötchen 192

ROGGENMISCHTEIGE

Klassische Roggenbrötchen 194
 Paarl 189
 Vinschgerlen 189

MIT SAUERTEIG

100 %-Roggenbrötchen 192
 Bergsteigerbrötchen 123
 Berliner Salzkuchen
 (Schusterjungens) Ost 181
 Berliner Salzkuchen
 (Schusterjungens) West 183
 Bosniaken (Kümmelbrötchen) 185
 Klassische Roggenbrötchen 194
 Kölner Röggelchen 85
 Mainzer Wasserweck 91
 Maurerlaibln 115
 Münchener Pfennigmuckerln 90
 Müslibrötchen 125
 Paarlen 189
 Riemische 186
 Römische Weckerl 186
 Thüringer Rücklinge 88
 Vinschgerlen 189
 Wachauer Laberl 140
 Weizenvollkornbrötchen 168
 Zwiebelbrötchen 87

EINFACH ZU FORMEN

Bergsteigerbrötchen 123
 Berliner Salzkuchen
 (Schusterjungens) West 183
 Ciabattini 147
 Dinkelbrötchen 173
 Doppelsemmel (gedrückt) 59
 Doppelsemmel (geschnitten) 60
 Dresdener Franzsemmel 93
 Glarner Brötli 82
 Hamburger Buns 166
 Hamburger Rundstück
 (geschnitten) 72
 Hamburger Rundstück (glatt) 73
 Hot Dog-Brötchen 163
 Kasseler Rundstück 95
 Kölner Röggelchen 85
 Mainzer Wasserweck 91
 Maurerlaibln 115
 Milchbrötchen (glatt) 159
 Münchener Pfennigmuckerln 90
 Mütschli 81
 Paarlen 189
 Patentweckerl 135
 Rheinische Schnittbrötchen 71
 Rosinenbrötchen 226
 Schrippe (geschnitten) 69
 Suppenbrötchen 96
 Thüringer Wassersemmel 75
 Vinschgerlen 189
 Weizenvollkornbrötchen 168
 Wiener Schusterlaiberl 139
 Zeilensemmel (gestaucht) 58
 Zeilensemmel (lang) 57

VEGANE REZEPTE

100 %-Roggenbrötchen 192
 Bagels 164
 Baguettebrötchen 112
 Baunzerl 79
 Berliner Salzkuchen
 (Schusterjungens) Ost 181
 Berliner Salzkuchen
 (Schusterjungens) West 183
 Bosniaken (Kümmelbrötchen) 185
 Bürli 144
 Ciabattini 147
 Cornetti 131
 Fingerbrötchen 132
 Glarner Brötli 82
 Knauzen 105
 Kölner Röggelchen 85
 Leipziger Hacksemmel 76
 Mailänder Brötchen 129
 Maurerlaibln 115
 Mütschli 81
 Paarlen 189
 Panini 148
 Pariserli 84
 Riemische 186
 Römische Weckerl 186
 Schlumbergerli 83
 Schrippe (gedrückt) 67
 Schrippe (geschnitten) 69
 Steirische Langsemmel 77
 Thüringer Wassersemmel 75
 Vinschgerlen 189
 Wachauer Laberl 140

PLUNDERTEIG (GEZOGENER TEIG)

Bamberger Hörnla 210
 Croissants 205
 Dänische Brötchen (Birkes) 199
 Franzbrötchen (gedrückt) 216
 Franzbrötchen (gerollt) 213
 Pariser Gipfel 208
 Splitterbrötchen Ost 202
 Splitterbrötchen West 200
 Splitterhörnchen 197

SÜSS

Bamberger Hörnla 210
 Brioche 230
 Campingbrötchen 228
 Croissants 205
 Dänische Brötchen (Birkes) 199
 Eiweck 223
 Franzbrötchen (gedrückt) 216
 Franzbrötchen (gerollt) 213
 Kaneelbrötchen 236
 Pariser Gipfel 208
 Rosinenbrötchen 226
 Schokobrötchen 233
 Splitterbrötchen Ost 202
 Splitterbrötchen West 200
 Splitterhörnchen 197
 Stuck 238
 Zimtwecken 224
 Zopfknopf 219
 Zopfknoten 219

HERZHAFT ODER SALZIG

Laugenbrezeln 151
 Laugenbrötchen 154
 Laugenstangen 155
 Lemgoer Strohsemmel 118
 Salzhörnchen 62
 Salz-Kümmel-Wecken 64
 Salzstangerl 62
 Speckwecken 116
 Zwiebelbrötchen 87

MIT GEWÜRZEN

Bosniaken (Kümmelbrötchen) 185
 Fränkische Kipf 109
 Franzbrötchen (gedrückt) 216
 Franzbrötchen (gerollt) 213
 Kaneelbrötchen 236
 Kieler Fettsemmel 120
 Maurerlaibln 115
 Paarlen 189
 Riemische 186
 Römische Weckerl 186
 Salzhörnchen 62
 Salz-Kümmel-Wecken 64
 Salzstangerl 62
 Stuck 238
 Thüringer Rücklinge 88
 Vinschgerlen 189
 Wiener Schusterlaiberl 139
 Zimtwecken 224

BILDQUELLEN

Alle Fotos sowie das Coverfoto stammen von Oliver Brachat.
Das Porträtfoto auf Seite 254 stammt von Ulf Berger.

IMPRESSUM

Die in diesem Buch enthaltenen Empfehlungen und Angaben sind von den Autoren mit größter Sorgfalt zusammengestellt und geprüft worden. Eine Garantie für die Richtigkeit der Angaben kann aber nicht gegeben werden. Autoren und Verlag übernehmen keine Haftung für Schäden und Unfälle. Bitte setzen Sie bei der Anwendung der in diesem Buch enthaltenen Empfehlungen Ihr persönliches Urteilsvermögen ein. Der Verlag Eugen Ulmer ist nicht verantwortlich für die Inhalte der im Buch genannten Websites.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

© 2021 Eugen Ulmer KG

Wollgrasweg 41, 70599 Stuttgart (Hohenheim)

E-Mail: info@ulmer.de

Internet: www.ulmer.de

Projektleitung: Antje Munk

Lektorat: Christina Weiß

Herstellung: Silke Reuter

Umschlaggestaltung: Sanna Andrée-Müller

Layout und Satz: Sanna Andrée-Müller

Reproduktion: time:ray, Jettingen

Druck und Bindung: Firmengruppe APPL, aprinta druck, Wemding

Printed in Germany

ISBN 978-3-8186-1337-2 (Print)

ISBN 978-3-8186-1588-8 (PDF)