

Tutorium “Weizenbrötchen selbst backen”

Facebook Gruppe “Angebacken”, 3. - 4. März 2018

Wir wollen gemeinsam versuchen, weiße Brötchen in der eigenen Küche zu backen, die gut gelockert und besonders aromatisch sind. Aber ohne jegliche künstliche Zusätze auskommen. Sehr oft kommt die Frage: warum bekommen wir das nicht so hin wie “die Bäcker”?

Deutsche Weiß-Brötchen gelten in Fachkreisen als “Hightech-Produkte”. Weil in ihnen die fortschrittlichsten Backzusätze zur Wirkung kommen, die die backmitteltechnische Industrie zu bieten hat. Emulgator- und Enzymbackmittel, die Gärstabilität, nicht-klebende Teige und ein besonders luftiges Aufgehen garantieren.

Die Profis besinnen sich zwar immer mehr auf Gärverzögerung, lange kalte Reifungen usw. zurück, aber ich kenne kaum Bäcker, die bei Weißbrötchen auf diese Backmittel verzichten. Dadurch schmecken die Brötchen teils wieder besser, sind aber immer noch gepanscht. Da wir das nicht möchten, müssen wir uns von der Vorstellung verabschieden, es haargenau so wie die Bäcker hinzubekommen. Doch wir können uns der Sache nähern. Dieses Tutorium ist dafür gedacht.

Grundsätzliches über helle Brötchenteige:

Brötchenteige sollten recht fest sein, damit die Teiglinge sich einfach formen lassen und während der Gare gut ihre Form behalten. Üblicherweise wird Weizenmehl 550 zum Backen von weißen Brötchen verwendet. Die Teigausbeute liegt bei 160. In Österreich entspricht Weizenmehl W700 dem deutschen 550er Mehl, in der Schweiz “Weißmehl” und in Italien Weizenmehl Tipo 0 rot (nicht zu kleberstark).

Für richtig gut gelockerte Brötchenteige sorgt ein Poolish aus 30 Prozent der Mehlmenge. Dieser macht den Teig dehnbarer. Die Gärgase können sich besser ausdehnen und der Teig besser aufgehen.

Es hat sich bei mir bewährt, für Frühstücksbrötchen etwas Butter und etwas Zucker zum Hauptteig zuzugeben, das rundet den Geschmack ab. Wer mag, kann auch 2 Prozent inaktives Backmalz zugeben. Wegen des Poolish und des Zuckers ist das aber nicht unbedingt nötig.

Der Teig sollte gut ausgeknetet werden und eine Ruhephase von 90 bis 120 Minuten erhalten. Beim Formen ist darauf zu achten, daß der Teig wirklich gut Spannung bekommt. Umso schöner ist nachher das Ergebnis.

Teil 1 - Tutoriums-Rezept

18 Stück (in Klammern für 9 Stück)

Vorteig (Poolish)

300 (150) g Weizenmehl 550

300 (150) g Wasser

0.3 (0.2) g Frischhefe

Gut verrühren, abdecken und 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig

700 (350) g Weizenmehl 550

300 (150) g Wasser

600 (300) g Poolish

10 (5) g Frischhefe

10 (5) g Zucker

20 (10) g Salz

20 (10) g Butter

Wasser und Hefe in die Knetschüssel geben. Dann den Vorteig, das Mehl, das Salz, Zucker und die Butter zugeben. Gründlich kneten bis ein glatter und elastischer Teig entstanden ist. Ich knete 3 Minuten langsam, Stufe 0-1, und 6-7 Minuten schnell, Stufe 1-2. Diese Knetzeiten gelten für die Kenwood Major und Cooking-Chef-Maschinen. Den Teig 90-120 Minuten in einer Teigwanne oder - Schüssel gehen lassen. Dehnen und Falten ist nicht nötig.

Video Nr. 1 “Zutaten abwiegen und kneten”



Teil 2 - Teiglinge formen

Brötchen formen:

Alle Arbeitsmittel zurecht stellen: Mehltopf, Waage, Teigabstecher und den Teig. Zunächst wird der Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche gekippt und gut mit Mehl bestäubt.



Der Teig wird sodann mit der flachen Hand entgast, also flach gedrückt. Gut ausgeknetete Teige sehen dann so aus, man kann gut die Luftblasen erkennen, die sich während der Gare gebildet haben.



Mit dem Teigabstecher den Teig in mehrere lange Streifen teilen, von denen die Teiglinge einzeln abgestochen werden können.



Ich verwende immer Teiglinge von ca. 90 g Gewicht (nicht vom Bild täuschen lassen!). Die Teiglinge werden dann einzeln mit der flachen Hand nochmals etwas entgast / platt gedrückt.



Dann jeweils die Ecken zur Mitte einklappen und andrücken. Das bringt schon „Spannung“ in den Teigling. Wer Brötchen in der Hohlhand rund schleifen kann, tue dies.



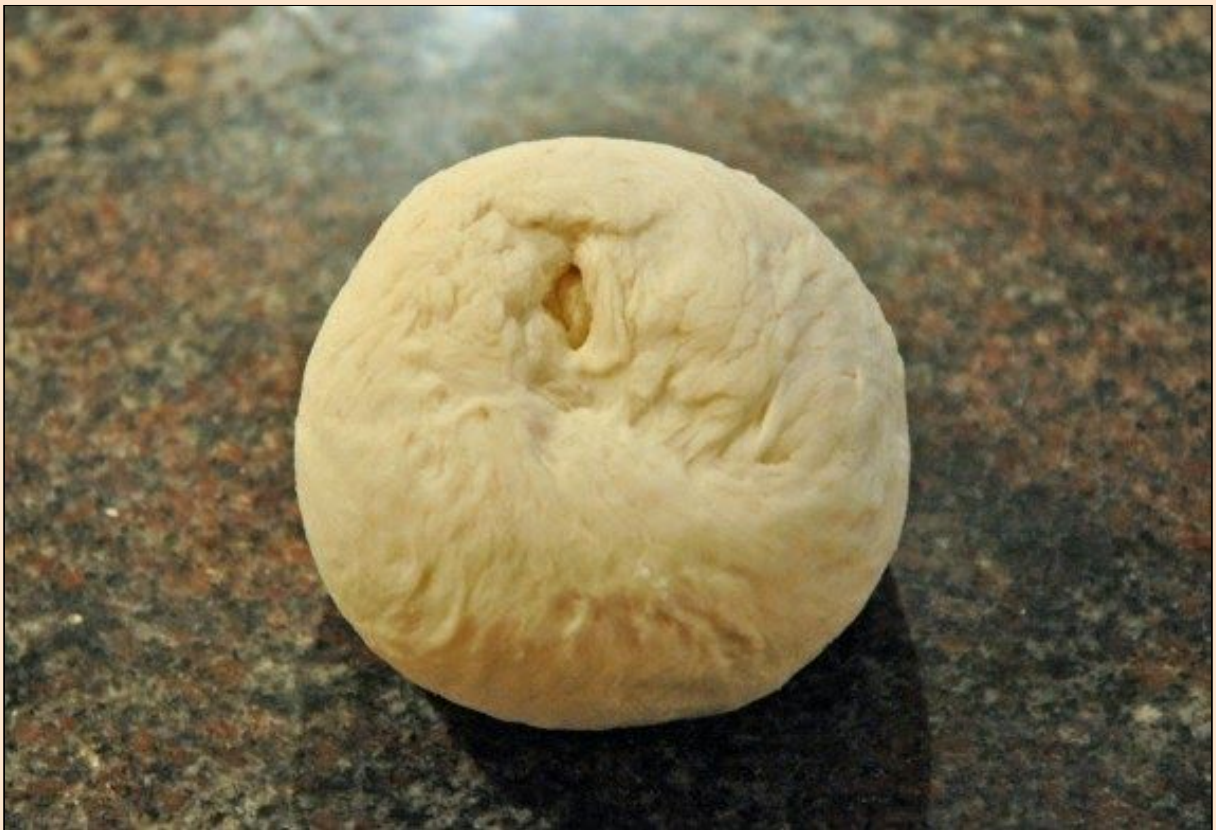




Dann den Teigling umdrehen und mit einer leichten Hohlhand ein paar Mal rund rollen. Es kann auch mit der oben gezeigten Methode weiter eingefaltet werden, bis richtig Spannung auf dem Teigling ist. Wenn das übertrieben wird, reißen die Teiglinge ein.



So sollte er von unten nach dem Rollen aussehen. Der Schluß ist wie ein kleines Löchlein geworden.



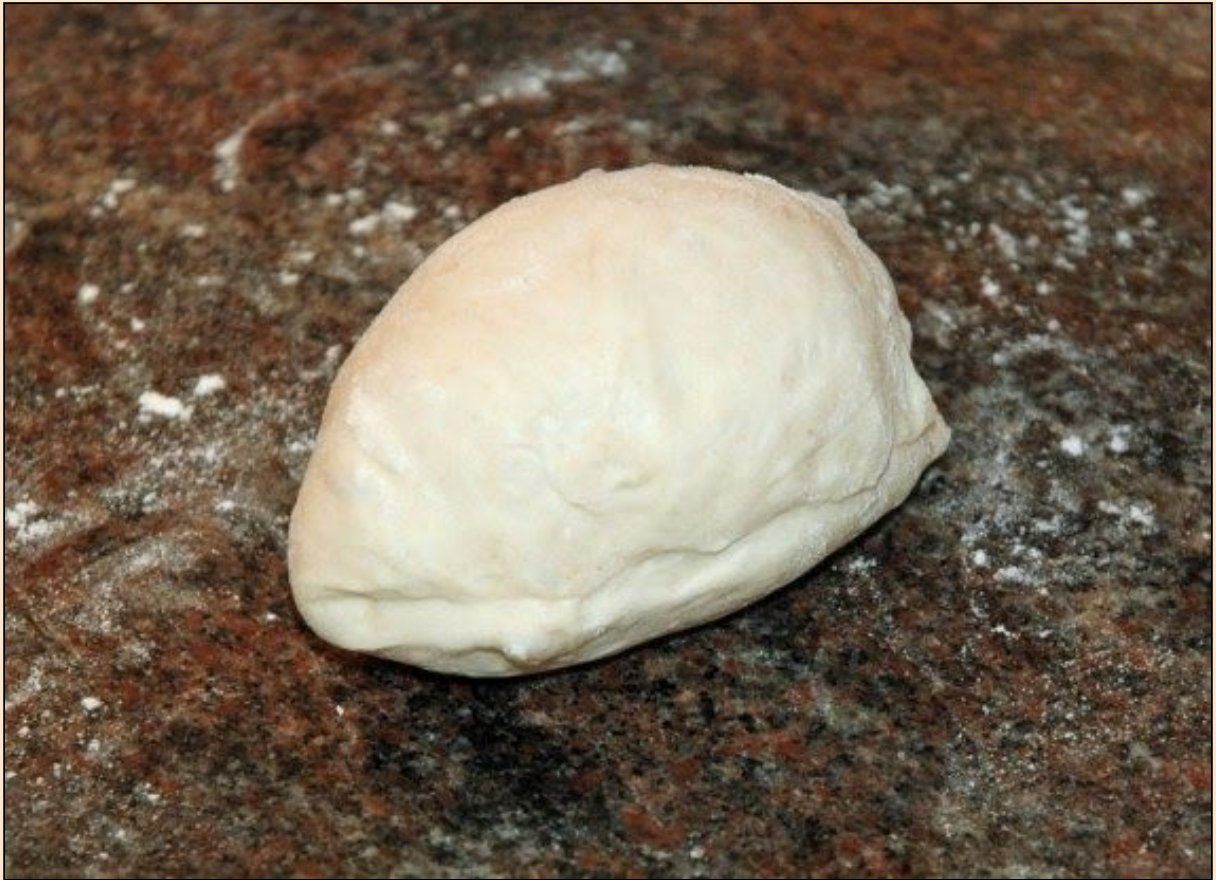
Nun die Teiglinge ca. 10-15 Minuten entspannen lassen. Sodann mit der Handkante in den Teigling mittig eine Vertiefung drücken, der Schluß muß dabei oben liegen.



Die beiden Hälften zusammenklappen und so ein längliches Brötchen bilden. Den Schluß gut zudrücken.







Diesen Teigling mit der flachen Hand länglich rollen.



Damit die Brötchen später schön glänzen, lege ich die Teiglinge immer in eine Schüssel mit Bäckerstärke, um sie gut einzupudern. Alternativ geht griffiges Mehl (Dunst) oder Maisstärke.



Dann ab zur Endgare in das Bäckerleinen legen. Der Wirkschluß sollte oben liegen. Zwischen den Reihen das Leinentuch hochziehen. Hier bleiben sie dann für 45-50 Minuten.

Video Teil 2 “Teiglinge abwiegen und Formen”





Hier sind die schön aufgegangenen Teiglinge zu sehen.



Teil 3 “Teiglinge einschneiden und Backen”

Die Teiglinge wieder umdrehen und mit dem Schluß nach unten auf das Blech legen. Dann mit einem **schnellen** Schnitt mit einer Rasierklinge oder einem Welschliffmesser länglich einschneiden. Das Video zeigt zwei Techniken, einmal das gerade Einschneiden mit dem Messer und das schräge Einschneiden mit der Klinge.





Mit einer Blumenspritze, die auf feinen Nebel eingestellt ist die Brötchen besprühen, bis sie richtig feucht sind.



Dann geht es ab in den auf 240 °C vorgeheizten Backofen, Heißluft oder Umluft. Gut schwaden und den Ofen sofort schließen. Bei **konstant 240 °C** die Brötchen vollbraun ausbacken. Dauert ca. 18-20 Minuten. Nach dem Backen nochmals mit Wasser besprühen.

Video Teil 3 “Einschneiden und Backen”



Beispiel - Ergebnisse







Das Team der Gruppe Angebacken wünscht Euch viel Spaß beim Nachbacken! Wir würden uns über Rückmeldungen freuen, wie es bei Euch geklappt hat.