

10. Dezember 2010

Aus alt mach neu: DDR-Brötchen nach Bäcker Süpke

Ihr habt entschieden: von vier zur Auswahl gestellten Brotrezepten des frühen Plötzblogs habt ihr Bäcker Süpkes DDR-Brötchen gewählt, um sie mich nochmal backen zu lassen. Vor mehr als anderthalb Jahren habe ich sie das erste Mal aus dem Ofen geholt, danach noch einmal und seitdem nie wieder gebacken. Zeit also, mit den über die Monate gesammelten Erkenntnissen das Rezept noch einmal von Grund auf neu zu backen.

Der Teig ist relativ weich und muss lange geknetet werden, um Struktur und Elastizität zu bekommen. Deshalb sollte auch sehr kaltes Wasser verwendet werden, damit der Teig nach dem Kneten nicht durch die Reibungswärme zu stark erhitzt ist.

Die Krume ist klein- bis mittelporig und nicht zu vergleichen mit den Luftbomben, die in den letzten Jahren vielen Orts Einzug gehalten haben. Die Brötchen sollte ich zu meinem Standard-Repertoire hinzufügen ...

Hauptteig

- 250 g Weizenmehl 550
- 165 g Wasser (sehr kalt)
- 6 g Frischhefe
- 5 g Salz
- 2 g Backmalz (aktiv)
- 5 g Schweineschmalz

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermengen und 15 Minuten auf 2. Stufe zu einem elastischen, glatten Teig kneten, der sich von der Schüssel löst. 1 Stunde Teigruhe in einem kühlen Raum. Den Teig anschließend einmal falten und erneut 1 Stunde zur Ruhe stellen. Sechs 70 g-Teiglinge abstechen, rund wirken und abgedeckt 60 Minuten gehen lassen. Nach 30 Minuten einschneiden. Die Teiglinge mit Wasser abstreichen und 20 Minuten bei 250°C mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

