

6. Juni 2012

Berliner Knüppel (ohne Vorteig)

Der Berliner Knüppel ist neben der Schrippe ein typisches Kleingebäck der Reichshauptstadt. Er ist auch in vielen anderen Gegenden Deutschlands anzutreffen. Diese weite Verbreitung verdankt er einmal seinem ansehnlichen Äußeren (Ausbund, goldgelbe Farbe), seiner zarten und gleichmäßigen Krume und letztens seinem besonderen Wohlgeschmack infolge der Teigzusammensetzung und Krustenbildung.

So steht es geschrieben in meinem alten Bäckerbuch, unverkennbar aus der Zeit des Dritten Reiches. Die Berliner Knüppel sind hervorragend gelungen. Der Ausbund ist tatsächlich ansehnlich, die Krume dank der Milch wollig und fluffig. Da der Teig direkt geführt ist (ohne Vorteig), schmeckt die Hefe leicht vor. Deshalb gibt es beim nächsten Mal eine indirekt geführte Variante von mir.

Hauptteig

- 505 g Weizenmehl 550
- 148 g Wasser
- 147 g Milch (3,5% Fett)
- 16 g Frischhefe
- 8 g Salz

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen und glatten Teig kneten.

30 Minuten bei ca. 24°C gehen lassen. Nach 10 und 20 Minuten ausstoßen.

8 Teiglinge abstechen, rund schleifen und mit Schluss nach unten 10 Minuten in Bäckerleinen an garen lassen.

Die Teiglinge mit dem Handballen zu einer in der Mitte vertieften Scheibe drücken. Eine Hälfte der Scheibe über die andere legen. Mit Schluss nach unten legen und den Teigling mit 4 Fingern leicht lang rollen. Dabei bewegen sich die Teiglingsspitzen nach innen und es entsteht ein gerader Schluss.

Mit Schluss nach unten 60 Minuten bei 24°C zur Gare stellen.

Bei 230°C 20 Minuten mit Dampf und Schluss nach oben backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

