

14. April 2012

Hamburger Rundstück (direkte Führung)

Nachdem die Wiener Kaisersemmel so gut angekommen war, habe ich mich entschlossen, noch ein paar andere alte Bäckerrezepte in die Gegenwart zu holen. Grundlage dafür sind antiquarische Fachbücher aus den 1930er Jahren.

Den Anfang macht das Hamburger Rundstück, über das es im Backbuch heißt:

Die Hamburger Rundstücke sind nicht nur etwa in Hamburg, sondern in einem großen Teil Norddeutschlands verbreitet. Hier und da zeigen sich geringe Unterschiede, aber ihre Herstellung bleibt im Grunde genommen dieselbe.

Die Brötchen sind relativ schnell gemacht und schmecken vorzüglich. Zwar wird durch die direkte Führung allerhand Hefe eingesetzt, aber als Brötchen zum Sofortessen sind sie grandios. Die Milch macht die Krume herrlich wollig, die glänzende Kruste fenstert und ist wunderbar rösch.

Hauptteig

- 500 g Weizenmehl 550
- 160 g Milch (3,5% Fett)
- 160 g Wasser
- 25 g Frischhefe
- 8 g Salz
- 12 g Butter
- 7 g Backmalz (enzymaktiv)

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten.

30 Minuten Gare bei ca. 24°C. Nach 10 und 20 Minuten den Teig kräftig ausstoßen.

8-10 Teiglinge abstechen, rund schleifen und anschließend länglich zustoßen.

Mit Schluss nach unten abgedeckt 45 Minuten warm zur Gare stellen.

Bei 3/4-Gare entlang der kurzen Achse mit gerader Klinge einschneiden.

Bei 250°C fallend auf 230°C mit viel Dampf 20 Minuten kräftig ausbacken.

Sofort nach dem Backen mit Wasser abstreichen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de