



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 Teigtemperatur 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

GUTEN BROTTES

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

H

Q

K

L

P

Q

C

P

Q

A

D

F

E

G

J

F

A

H

B

B

G

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**TIPP**

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

BESCHWADEN**KRUSTE**

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



FUSEL AUF ALTEM SAUERTEIG

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 Mehltypen geschehen. Wichtig ist nur, dass die Type 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. Weizenvollkornbrötchen 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.