

Brötchen backen - Wie geht es richtig und welche Zutaten benötige ich?

Damit deine Weizenbrötchen genauso lecker wie aus unserer Bäckerei schmecken, verraten unsere Bäcker dir Ihre Tipps & Tricks. Wir zeigen dir ganz einfach, wie du deine eigenen Brötchen backen kannst & welche Zutaten du am besten dafür verwendest. Um schnell zu starten, solltest du als erstes alle Zutaten und Küchenutensilien bereitlegen.

Unsere Zutaten fürs Brötchen backen

Zutaten

Alle Zutaten können im Einzelhandel oder im Internet gekauft werden. Für die Herstellung von ca. **30 Weizenbrötchen, á 70g**, werden folgende Zutaten benötigt:

- Weizenmehl (Type 550): 1370g
- Leitungswasser 700g
- Backmargarine 30g
- Salz 30g
- Hefe 30g
- Gerstenmalz 40g

Gesamteiggewicht: 2200g

Benötigte Küchenutensilien

- Üblicher Haushalts-Backofen
- Schüssel / Schale (ca. 5 Liter Fassungsvermögen)
- Rührgerät
- Waage
- Litermaß
- Thermometer
- Scharfes Messer



Muss es wirklich ein Thermometer sein oder reicht meine Erfahrung?

Das Thermometer ist wichtiger als so mancher denkt. Für alle die beim Brötchen backen zu Hause schon mal verzweifelt sind – liegt die Fehlerursache vielleicht bei der Teigtemperatur.

Die Teigbereitung fürs Brötchen backen

Zunächst werden alle Zutaten in der Schale abgewogen. Das **Leitungswasser** sollte dabei **1,5 Grad** haben. Benutze hierfür das Thermometer.



Und was kann ich tun falls das Wasser wärmer als 1,5 Grad ist?

Falls es gerade zu warm ist, kann ein Teil des Wassers durch Eis ersetzt werden.

In 4 einfachen Schritten zum Brötchenteig:

1. Nach dem abwiegen, werden alle Zutaten in der Schüssel miteinander **vermischt**. Dafür kannst du ein Rührgerät verwenden.
2. Nachdem sich ein einigermaßen stabiler „Klumpen“ gebildet hat, kann dieser aus der Schüssel auf dem Tisch gelegt werden. Damit der Teig nicht auf dem Tisch kleben bleibt, sollte etwas Mehl auf den Tisch gestreut werden.
3. Nun kann der „Klumpen“ kräftig geknetet werden. Je nach Intensität dauert das **Kneten bis zu 10 min**.
4. Das Kneten auf dem Tisch funktioniert am besten wenn der Teig, abwechselnd, mit der **Handoberfläche in den Tisch gestoßen** wird.



Wie erkenne ich wann der Teig fertig ist?

Dazu kannst du ein kleines Stück vom Teig zu einer Kugel rollen, diese flach drücken und vorsichtig, dünn ziehen. Diese „Teighaut“ kannst du vor eine Lichtquelle halten. Wenn du durch ein gleichmäßiges Gebilde schauen kannst, ist der Teig fertig. Falls das Gebilde noch ungleichmäßig ist, muss weiter geknetet werden.

Die Teigruhe

Den fertigen Teig formst du nach dem Kneten zu einer **gleichmäßigen Kugel**. Diese Kugel in die Schüssel legen (etwas Mehl in die Schüssel streuen damit nichts klebt) abdecken und für **30 min** stehen lassen.

In dieser Phase entspannt der Teig. Außerdem entstehen **natürliche Geschmacksstoffe**.

Die Brötchen formen

Nun werden von der Teigkugel **70g Stücke abgewogen**. Benutze hierfür eine Waage. Anschließend formen wir aus den kleinen Teigstücken runde Kugeln. Rolle die Stücke dazu in kreisförmigen Bewegungen, mit der Handfläche, über den Tisch. Diese Kugeln lassen wir für weitere **10 min ruhen** (entspannen). Jetzt können die runden Stücke zu einer ovalen Form (ca. **8 cm Länge**) gerollt werden. Rolle dazu mehrmals gefühlvoll mit der Handfläche über die Teigstücke.

Die fertigen Teiglinge legen wir mit einem **Abstand von ca. 5 cm** zueinander auf das **Backblech**. Das Blech sollte **leicht gefettet** sein (Backblechspray, Trennwachs).



Wie kann ich etwas Variation auf meinen Frühstückstisch bringen?

Gerne können die Brötchen mit diversen **Ölsaaten oder Körnermischungen bestreut** werden.

Dazu rollst du die Teigstücke, an der Oberseite, über ein nasses Tuch. Bestreue oder walze die nasse Oberfläche in eine beliebige Ölsaaten oder Körnermischung. Beispielsweise eignet sich **Mohn, Sesam, Haferflocken oder Sonnenblumenkerne** für eine bunte Bestreuung.

Die Gare

Das fertige Blech wird mit einem Tuch (Küchentuch, Leintuch) **abgedeckt** und sollte für ca. 45 min garen. Falls möglich an einem **warmen** und **feuchten** Ort. Für eine gleichmäßige Optik werden die Teigstücke direkt vor dem Backen, mittig, **leicht eingeschnitten**. Nehme dazu ein spitzes Messer.



Wie erkenne ich den optimalen Zeitpunkt, bei dem die Brötchen fertig gegart sind?

Generell braucht man eine lange Erfahrung um diesen zu erkennen. Optik, Temperatur und Mehleigenschaften spielen u.a. eine wichtige Rolle.

Ein messbarer Indikator für den **optimalen Garzeitpunkt** ist das **leichte Eindringen** mit der **Fingerspitze** an den Teiglingen (**ca. 1cm**). Dauert es **2 Sekunden** bis die eingedrückte Stelle sich wieder in die Ursprungsposition gehoben hat (kann minimal eindrückt bleiben) ist das Teigstück bereit für den Ofen.

Falls die eingedrückte Teigstelle **schneller als 2 Sekunden** zur Ursprungsform findet braucht das Teigstück noch etwas **mehr Gare**. Bleibt die Stelle eingedrückt, war die **Gare zu lange**. Um das zu retten können die Teiglinge kurz **kühl gestellt** werden, damit diese sich wieder etwas zusammen ziehen (hilft nur bedingt).

Die Backzeit zum Brötchen backen

1. Backofen auf **250°C vorheizen (Ober- Unterhitze)**. Dazu ein leeres Blech auf der untersten Schiene mit aufheizen.
2. Direkt vor dem Backen können die **Brötchen** mit eine Sprühflasche leicht mit **Wasser befeuchtet** werden.
3. Das Blech mit den Brötchen sollte **zügig in den Ofen geschoben** werden. Anschließend **200 ml warmes Wasser** auf das unterste Blech kippen und die Ofenklappe schließen (Achtung vor dem Wasserdampf – Gesicht und Hände schützen!).
Die Ofentür schnell schließen.
4. **Nach 2 min** muss die Ofenklappe für 30 Sekunden geöffnet werden, damit der letzte **Wasserdampf entweichen** kann (Achtung: Heiß!).
5. Die Backtemperatur **nach 5 min** auf **180°C** reduzieren.
6. Nach **19 min** die **Kerntemperatur** von den Brötchen **messen**. Sind **92°C** erreicht, sind die Brötchen fertig gebacken. Ansonsten die Backzeit um 1 – 2 min verlängern verlängern.



Sehen die Brötchen noch zu hell aus oder ist die Krume noch zu teigig?

Hier hilft abermals das Thermometer. Die Brötchen sollten nach 19 min eine Kerntemperatur von 92 Grad haben. Ist das nicht der Fall muss die Backzeit um weitere Minuten verändert werden.

7. Das Blech, mit Backhandschuhen, aus dem Ofen nehmen. Für einen **schönen Glanz** können die Brötchen leicht mit **Wasser abgesprüht** werden.

Nach einer kleinen **Abkühlzeit** zwischen **5 – 10 min** können die Brötchen genossen werden.

*Wohl bekomm's!
- Ihre Bäckerei Vestakorn -*



Wie lagere ich meine selbst gebackenen Brötchen am besten?

Am besten eignet sich ein **Tontopf** oder **geschlossene Brotkörbe** für die Lagerung.

Dabei sollte **Raumtemperatur** herrschen.

Der **Kühlschrank ist zur Lagerung nicht geeignet**. Bei diesen Temperaturen altert das Brot am Schnellsten.

Bei **längerer Lagerung** eignet sich die **Tiefkühltruhe (-18°C)**.

Die **Brötchen** sollten dabei in einem Plastikbeutel **eingepackt** werden.

Sie wollen weitere Tipps & Tricks von unseren Bäckern erfahren?

Besuchen Sie uns auf www.vestakorn.de