

Weizenbrötchen (Schrippen)

Schwierigkeitsgrad: mittel

benötigte Zeit: ca. 1,75 h



600 g Weizenmehl T 550

17 g Salz

ca. 30 g Frischhefe

ca. 390 ml Wasser (eher kühl)

3 g enzymaktives Backmalz

Zutaten in die Rührschüssel wiegen. Die Frischhefe von Hand zerbröseln und zum Mehl geben.

Trocken vermischen, dann das Wasser hinzufügen. Knetzeit mit der Maschine sieben Minuten langsam, dann acht Minuten schnell. Der Teig sollte sich in der Maschine leicht vom Rand lösen.

Teigruhe min 10 Minuten

Von Hand leicht durchkneten, nochmalige Teigruhe ca. 10 Minuten.

Danach den Teig in 12 ungefähr gleichgroße Stücke teilen, diese von Hand auf der Arbeitsplatte rundwirken und in einem zweiten Arbeitsgang rollen. Die Teiglinge sollten danach walzenförmig aussehen und eine glatte Oberfläche haben.

Teiglinge dann mit der Hand leicht plattdrücken und für die letzte Teigruhe auf leicht bemehltes Brett legen und warm stellen. Nach ca. 20 Minuten die Teiglinge umdrehen und mit einem scharfen Messer tief einschneiden. Nochmals 10 Minuten auf Gare stehen lassen.

Der Ofen sollte während der Stückgare schon auf 230 ° vorheizen, so dass die Teiglinge nach der Teigruhe auf das heiße Backblech gelegt werden können. Beim Brötchenbacken ist die Schwadengabe sehr wichtig: Ohne Wasserdampf im Ofen haben die Brötchen weniger Volumen, die Brötchen glänzen nicht und werden keine knusprige Kruste haben. Für den Schwaden unten ein Backblech in den Ofen legen, das mit aufgeheizt wird, und dann zeitgleich mit den Brötchen einen Schluck Wasser auf dieses untere Blech in den Ofen befördern.

Zum Schwaden ist noch anzumerken, dass die Luftfeuchtigkeit im Backraum je nach Ofen sehr verschieden sein kann. Bei eher neuen Ofen, die sehr dicht schließen, ist es sinnvoll, kurz vor Ende der Backzeit die Ofentür ein paar Mal kurz zu öffnen, weil sonst die Feuchtigkeit, die aus den Teigstücken verdunstet, im Backraum bleibt und verhindert, dass sich eine knusprige Kruste bilden kann.

Auch die Temperatur kann von der angezeigten bzw. eingestellten Temperatur abweichen. Sollten die Brötchen nach 18 Minuten noch keine brötchentypisch leckere braune Kruste haben, war der Ofen zu kalt.

Backzeit bei 220° auf 230° steigend mit Ober- und Unterhitze 18 Minuten. Die Brötchen in zwei Backvorgängen zu je 7 Stück nacheinander ausbacken. Die Teiglinge, die erst im zweiten Anlauf ausgebacken werden, können bis dahin kalt gestellt werden, damit sie nicht "zu voll" werden (d. h. zu lange gehen) und danach im Ofen kein Volumen mehr entwickeln können.