

28. April 2012

Hamburger Rundstück (indirekte Führung)

Nach dem Hamburger Rundstück nach dem Originalrezept aus den 1930er Jahren habe ich mir erlaubt, die direkte Führung mit viel Hefe auf eine indirekte Führung mit Vorteig und weniger Hefe umzubauen.

Im Vergleich zu den Rundstücken mit direkter Führung macht sich das deutlichere Aroma (bzw. der kaum vorhandene Hefegeruch) bemerkbar. Außerdem ist die Krume etwas lockerer und elastischer. Alles in allem steht dieses umgearbeitete Rezept dem Original in keinsten Weise nach. Herauskommen mindestens genauso leckere Brötchen mit einem Tick mehr Geschmack.

Vorteig

- 150 g Weizenmehl 550
- 100 g Wasser
- 0,2 g Frischhefe

Hauptteig

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

Die Vorteigzutaten mischen und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

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

60 Minuten Gare bei ca. 24°C. Nach 20 und 40 Minuten den Teig kräftig ausstoßen.

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

Mit Schluss nach unten abgedeckt 70 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. 4 Stunden



www.brotbacker.de