

17. August 2009

## DDR-Brötchen-Variation

Zum reinen Experimentiervergnügen sind sie entstanden: die 2. Auflage von Bäcker Süpkes DDR-Brötchen, allerdings Weizenmalzschrot variiert und deutlich fluffiger und geschmacksintensiver. Experimentiert habe ich mit den Schnitttechniken, die im Buch von Jeffrey Hamelman vorgestellt werden. Ich bin weder zufrieden noch unzufrieden. Optimieren lässt sich immer etwas... Für den Anfang sehen die Brötchen aber ganz gut aus.

### Hauptteig

- 250 g Weizenmehl 550
- 160 g Wasser
- 5 g Salz
- 2 g Trockenhefe
- 2-3 g Backmalz
- 20 g Weizenmalzschrot

Alle Zutaten ca. 10 Minuten lang auf niedriger Stufe verkneten und den Teig 30-60 Minuten relativ kühl ruhen lassen. Danach nochmal kurz durchkneten und weitere 30-60 Minuten gehen lassen. Anschließend die Rohlinge abstechen und nach Belieben formen. Nochmals 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Einige Minuten vor dem Einschließen in den Ofen die Teiglinge einschneiden und direkt vorm Backen stark mit Wasser abstreichen. Mit viel Wasserdampf bei 220°C ca. 20 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*

