

6. Oktober 2012

## Leserwunsch: Berliner Splitterbrötchen

Nachdem mich eine E-Mail erreicht hatte, in der eine Plötzblog-Leserin fast schon verzweifelt nach ihrer Kindheitserinnerung „Berliner Splitterbrötchen“ sucht, habe ich mich wiederum auf die Suche nach einem Rezept gemacht. Ich kannte diese Brötchen zuvor weder von ihrer Bezeichnung noch von ihrer Herstellungsart.

Was das Rezept angeht, bin ich vor allem bei Onkel Heinz fündig geworden, habe es aber im Detail verändert. Letztlich bestehen Splitterbrötchen aus einem schnellen Blätterteig, der aber nicht touriert (also mehrfach ausgerollt und übereinandergeschlagen) wird. Im Teig verbleiben Butterstückchen, die den Brötchen beim Backen eine richtig splittrig-knusprige Kruste verleihen. Geschmacklich erinnern mich die Brötchen an einen Mix aus Croissant und Milchbrötchen. Sehr lecker!

Ich hatte mir verschiedene Fotos von Berliner Splitterbrötchen angesehen. Letztlich bin ich zu dem Schluss gekommen, dass sie wohl nicht eingeschnitten werden, sondern im Ofen von selbst aufreißen. Aber da hatten die Berliner Bäcker sicher verschiedene Varianten, zumal sich die Splitterbrötchen offenbar in West- und Ostberlin nach dem Mauerbau unterschiedlich weiterentwickelten. Die Ostberliner Splitterbrötchen sollen demnach noch mehr vom ursprünglichen Splitterbrötchen haben. Es scheint leider nur noch wenige Bäcker zu geben, die diese Brötchen im Angebot haben.

Ich würde mich über eure Rückmeldungen freuen, ob meine Splitterbrötchen irgendetwas mit den alten Berliner Splitterbrötchen gemeinsam haben, was ich verbessern kann oder was völlig untypisch ist.

### Vorteig (Biga)

- 85 g Weizenmehl 550
- 50 g Wasser
- 0,8 g Frischhefe

### Hauptteig

- Vorteig
- 325 g Weizenmehl 550
- 180 g Wasser
- 40 g Weizensauerteig (aktives Anstellgut, 100% Hydratation)
- 7 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 20 g Zucker
- 100 g Butter
- Eiwasch (1 Ei, 1 Esslöffel Milch, 1 Prise Salz)

Die Vorteigzutaten von Hand oder mit einem stabilen Löffel verkneten und 18 Stunden bei 16°C reifen lassen.

Die Butter in grobe Würfel von ca. 1 cm Kantenlänge schneiden und mehrere Stunden einfrieren.

Alle Zutaten außer Zucker, Salz und Butter 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 15 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Dann Zucker und Salz weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe einarbeiten. Der Teig ist straff, glatt und löst sich beim Kneten vollständig von der Knetschüssel.

Den Teig 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Die gefrorenen Butterstücke auf niedrigster Stufe in den Teig einarbeiten, ohne dass sie sich auflösen. Sie müssen noch als Stücke im Teig erkennbar sein.

Anschließend 8 ca. 100 g-Teiglinge abstechen und leicht rund vorformen.

15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Nun die vorgeformten Teiglinge straff rundschleifen. Die Butterstücke müssen auch hierbei erhalten bleiben.

Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf ein bemehltes Brett setzen, abdecken und ca. 50 Minuten bei 24°C zur Gare stellen.

Die Teiglinge mit Schluss nach oben drehen und mit Eiwasch abstreichen.

Bei 230°C fallend auf 210°C mit Schluss nach oben ohne Dampf 20 Minuten goldbraun backen. (Beim Backen kann sich etwas Butter abtrennen und über den Backstein oder das Blech laufen.)

Material- und Energiekosten: 1,70 €

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*

