

SCHNITTBRÖTCHEN 1/2

Ich zeige dir jetzt die Herstellung von Schnittbrötchen. Schnittbrötchen sind Weizenkleingebäcke. Das heißt, lebensmittelrechtlich musst du beachten, dass sie mindestens 90 Prozent Weizenanteile enthalten, dass sie ein Gebäckgewicht von maximal 250 Gramm haben und dass sie weniger als 10 Prozent Fett und oder Zucker enthalten. Der Weizenteig für meine Schnittbrötchen kam vor ungefähr 10 Minuten aus dem Kneiter, hat jetzt hier auf dem Tisch unter der Teigfolie seine Teigruhe bekommen und ist jetzt bereit fürs Rundwirken. Beim Rundwirken geht es darum, den Teig in eine Runde und auch schon straffe Form zu bekommen. Ich möchte eine glatte, faltenfreie Oberfläche haben und gleichzeitig eine gewisse Spannung im Teig. Wenn du noch nicht so viel Übung beim Rundwirken hast, fange ruhig mit einem Teigballen an, nimm beide Hände und mit etwas Übung kriegst du es schnell raus. Formst du den Teig in eine straffe Rundballenform. Nur so viel Mehl wie nötig, so wenig wie möglich. Die Oberfläche ist glatt und relativ faltenfrei und du hast eine gewisse Spannung auf dem Teig. Du wirst merken, mit etwas Übung kannst du auch zwei Ballen gleichzeitig Rundwirken für den Anfang. Geht es aber eher um Qualität als um Quantität. Und jetzt ist es Zeit für die Ballengare. Auch ca. 10-15 Minuten je nach Teig, das spürst du, wenn er bereit ist, weiter verarbeitet zu werden.

Nach der Ballengare folgt der nächste Schritt: das Abpressen. Du spürst, dass der Teig jetzt bereit ist, seine Form zu verändern und das nutzen wir aus. Das Ziel ist es, den Teig gleichmäßig Platz zu drücken, dass er auf diesen Press-Teller passt. Etwas Mehl auf den Teig und dann kannst du das mit den Händen machen. Schön darauf achten, dass du die Oberfläche nicht zerstörst, also keine Risse rein machst, sondern sie soll intakt und ganz bleiben. Und dann legst du diesen Teig auf deinen Press-Teller. Eine andere Möglichkeit, den Teigballen jetzt gleichmäßig auf den Teig zu drücken, anstatt ihn mit den Händen Platz zu drücken, kannst du auch ein Rollholz benutzen. Das rollt wesentlich gleichmäßiger, als deine Hände es wahrscheinlich können. Etwas Mehl oben rauf, den Teig vom Tisch lösen und mit dem Rollholz gefühlvoll den Teig auf den Teig. So bleibt die Teigoberfläche schön intakt, du hast keine Risse drin und das ist die Voraussetzung, dass auch deine kleinen Teiglinge eine intakte glatte Oberfläche haben. Jetzt packst du den Teig wieder auf den Press-Teller und gehst zur Abpress-Maschine.

Die abgepressten Teiglinge werden jetzt auf die Backbleche abgesetzt. Dabei kannst du verschiedene Formen für deine fertigen Gebäcke jetzt schon bestimmen. Du kannst zum Beispiel zwei Teiglinge aneinanderlegen, das werden die sogenannten Doppelten oder nur einfache Runde Teiglinge absetzen. Eine andere Möglichkeit ist, Teiglinge vorzulängen. Du gibst ihnen schon eine längliche Form vor, so dass sie dann später eben auch eine längliche Brötchenform bekommen.

SCHNITTBRÖTCHEN 2/2

Die Teiglinge gehen jetzt auf Gare, das heißt wir haben etwas Zeit, um andere Dinge in der Backstube zu erledigen, bevor wir sie letztendlich einschneiden. Übrigens, so aufgerissen sollten deine Teiglinge optimalerweise nicht aussehen. Den Teig hätte ich ein bisschen früher abpressen können, aber das ist ja auch ein bisschen besser.

Die Schnittbrötchen kommen jetzt aus der Gare, haben 3/4 Gare und damit den perfekten Zeitpunkt erreicht, um ihren Ausbund zu bekommen. Den Ausbund geben wir bei Schnittbrötchen mit dem Messer. Du entscheidest mit der Tiefe deines Schnittes, wie markant der Ausbund sich im Ofen entwickeln wird. Ich würde dir empfehlen, sei nicht zu vorsichtig, habe keine Angst, mutig und vor allem mit der gesamten Klingenlänge durch den Teigling schneiden. Beim doppelten Brötchen geht der Schnitt klassischerweise komplett durch beide Brötchenhälften durch. Beim runden Teigling kannst du dich entscheiden, ob du ein Kreuz als Ausbund schneiden möchtest oder auch eine Variante, zwei parallele Schnitte oder ganz langweilig einfach nur einen in der Mitte. Bei den vorgelenkten Teiglingen ist es üblich, einfach mutig und zügig, einen mittigen Schnitt zu setzen. Die Teiglinge sind jetzt bereit für den Ofen, mit ordentlich Schwaden bei ca. 230 °C, back ich für 18 Minuten meine Schnittbrötchen.