

DDR-Brötchen

im Original von Bäcker Süpke

Zutaten:

- 1 kg Weizenmehl Type 550
- 640 g Wasser
- 15 g Hefe (25 g)
- 20 g Salz
- 10 g Malz
- 30 g Schweineschmalz

Verarbeitung:

- Die Zutaten gründlich verkneten, abdecken und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen und reifen lassen. (Kurze Garzeit: 60 min ruhen lassen, dehnen und falten und nochmals 60 min ruhen lassen.)
- Nach der Teigruhe den Teig dehnen und falten, damit die gewünschte Stabilität erreicht wird.
- 60 g schwere Teiglinge abwiegen, rund schleifen und jeweils zu Doppelbrötchen anordnen und 30 min ruhen lassen.

Backen:

- Den Ofen auf 300 °C vorheizen.
- Nach der Ruhezeit die Brötchen mit Wasser einsprühen, einschneiden und mit Schwaden 20 min bei 220 °C backen.
- Nach dem Backen mit Wasser einsprühen - verleiht den Brötchen einen leichten Glanz - und auskühlen lassen.

Anmerkung:

- Das Rezept funktioniert auch mit kurzer Garzeit. Man verwende dazu die Angaben in Klammern.