



Lea's Brötchenrezept

Zubereitung:

Mir ist ein perfektes Butterbrot viel lieber als ein mittelmäßiger Hummer. Wenn das Brot wirklich sehr gut ist und es dazu noch schöne frische Butter gibt, fehlt es mir an nichts. Ich will damit nicht sagen, dass man Gäste auf ein Butterbrot einladen sollte. Aber warum eigentlich nicht? Wenn es dazu noch einen guten rohen Schinken gibt, ein paar korrekt gereifte Käse, ein leckeres Süppchen und ein, zwei schöne Weine, kann man leicht ein geselliges Abendessen mit Niveau organisieren, ohne groß zu kochen.

Dass ich eine Nase und einen Gaumen für gutes Brot habe, ist bestimmt kein Zufall. Inmitten der schönsten und duftendsten Brote bin ich aufgewachsen. Mein Großvater war Bäcker und ein wunderbarer Mensch mit einer Mordsgeduld für kleine Mädchen. Mein Vater war Konditor, als er jung war, und er hatte den besten Gaumen überhaupt. Zudem gab es in Frisange einen begnadeten Bäcker direkt neben der Schule - und in der ersten Pause kamen all die wunderbar duftenden Brote aus dem Ofen. Dieser volle, warme Brotduft mit einem Hauch von geröstetem Weizenmehl 550 versetzt mich noch heute jeden Tag in eine besondere Stimmung, er gibt mir sogar das Gefühl von Sicherheit. Wenn unsere Brötchen mittags punkt zwölf und abends punkt 19 Uhr aus dem heißen Ofen kommen, duftet das ganze Restaurant danach - es ist ein Traum!

Mein Rezept zum Brötchen backen:

Zuerst mache ich einen Ansatz aus 250 Gramm Weizenmehl 550 und 300 Gramm Wasser (einfaches kaltes Wasser aus der Leitung) und zehn Gramm Hefe. Dieser Ansatz muss über Nacht bei Zimmertemperatur schön gären. Am nächsten Morgen gebe ich dann 750 Gramm Weizenmehl 550, 300 Gramm Wasser und acht Gramm Hefe dazu und verarbeite diesen Teig acht Minuten lang mit den Kneithaken der Küchenmaschine. Dann erst kommt das Salz hinein, etwa zwei Teelöffel, alles wird weitere vier Minuten geknetet. Den Teig gebe ich dann aus der Kneteschüssel auf die Arbeitsplatte, knete ihn mit den Händen durch und mache eine große Kugel daraus. Ich bedecke die Teigkugel mit einem feuchten Tuch und lasse sie ungefähr zwei Stunden aufgehen.

Dann forme ich den Teig zu dicken Würsten und schneide sie in etwa 35 Gramm schwere Scheibchen. Diese Teigstücke forme ich mit den Händen zu schönen kleinen Brötchen, es kommen 40 Stück dabei heraus. Ich mache sie gerne klein und an beiden Enden sehr zugespitzt - das ist mein Markenzeichen für Brötchen. Aber egal, wichtig ist, dass der Teig auf ein Backblech kommt und noch einmal luftgeschützt bei Zimmertemperatur etwa eine Stunde aufgeht. Ich mehle meine Brötchen vor dem Aufgehen, das gibt ihnen einen rustikalen Touch.

Bevor die Brötchen nun in den 250 Grad heißen Ofen kommen (Umluft 230 Grad, Gas Stufe 5-6), werden sie über die ganze Länge mit einer Klinge eingeschnitten. Beim Backen brauchen die Brötchen etwas Dampf, also eine kleine Tasse Wasser auf den Boden des Backofens schütten (Vorsicht bei Gas, die Flamme darf nicht ausgehen) und die Tür schnell wieder schließen. Etwa zwölf Minuten müssen die Brötchen backen, sie sollen prall werden, appetitlich braun und natürlich schön knusprig. Die Brötchen herausholen, zum Ausdünsten auf Gitterroste tun und mit dem Reinbeißen wenigstens warten, bis sie lauwarm sind...

Tipps:

Aus dem Teig für Leas knusprige Brötchen können Sie auch Brezeln formen, runde Bröte oder gar Baguettes. Ganz wie's beliebt!