

SAMSTAGSBRÖTCHEN

Samstagsbrötchen

Seit der letzten Woche bin ich stolzer Besitzer von Lutz's Brotbackbuch und habe mir als erstes Backprojekt Sonntagsbrötchen vorgestellt. Die brauchen Zeit, also wollte ich den Teig am Freitag vorbereiten. Dumm gelaufen, die Brötchen hätten gerne eine Vorlaufzeit von 48-72 Stunden gehabt und da ist der Freitag doch glatt schon zu spät. Ein bissl geblättert und auf die Morgenbrötchen umgeschwenkt. Für die reicht es noch. Bei mir stand der Teig anstelle von 12 Stunden eher 16 Stunden im Kühlschrank, das hat den Brötchen aber nicht geschadet. Die 8 Brötchen haben dann wunderbar für das Samstags- und Sonntagsfrühstück gereicht.



Zutaten für 8 Brötchen:

180g Weizenmehl (bei mir Typ 1050)

100g Hartweizengries

110g Roggenmehl (bei mir Typ 997)

150ml Wasser

150g Milch

6g frische Hefe (im Original nur 4g)

8g Salz

15g Olivenöl (im Original nur 8g)

Zubereitung:

Es ist also Freitag Nachmittag, 17 Uhr. Meine Entscheidung ist auf die Morgenbrötchen gefallen und ich habe soweit alles dafür da. Beim Mehl muss ich zwar auf andere Typen zurück greifen, aber ich denke das ist vertretbar. Also werden alle Zutaten abgewogen (ups - ein bissl mehr Hefe als geplant und etwas viel Öl) ...



... und mit dem Handrührgerät (Knethaken) mehrere Minuten ordentlich verknetet. Zum Ende hin halte ich das Handrührgerät schon mit beiden Händen... ich brauche dringendst eine ordentliche Küchenmaschine.



Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Mir ist zwar klar, dass ich dadurch die 12 Stunden überschreite – aber am Samstag bin ich nicht motiviert mir den Wecker auf 5.00 / 5.30 Uhr zu stellen.



Ich bin für den Freitag noch nicht fertig – es wird noch der Vorteig für Zorras Ciabatta gezaubert und ohne Abendessen geht es auch nicht, also wird noch schnell eine Thunfischpasta mit Sardellen und Kapern gemacht. Klingt erstmal viel, ist aber recht schnell gemacht – Samstag ist dann der große Koch- und Backtag gewesen.

Weiter geht es – Samstag gegen kurz vor 9Uhr bin ich wach und gehe als erstes runter in die Küche um mit den Brötchen weiter zu machen.



Die Arbeitsfläche mit Mehl einsauen bestreuen und den Teig in 8 Teile schneiden.



Den Teig strecken und falten – wie das aussehen soll seht ihr auch hier bei Lutz. Ich glaube mir sind sie auch recht gut gelungen, auch wenn ich mir die Anleitung mehrfach anschauen musste um sicherzugehen, dass ich es richtig verstanden habe. Da waren die Bilder im Buch schon sehr hilfreich.



Die Brötchen rundherum in Roggenmehl (im Original Roggenvollkorn) wälzen und mit dem Schluss nach unten eine Dreiviertelstunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Es ist schon halb zehn und Bessere Hälfte ein bissl hungrig.



Dann werden die Brötchen einmal umgedreht und für insgesamt 20 Minuten in den auf 230°C vorgeheizten Backofen geschoben. Ich nehme dazu die Brotbackfunktion (mit Wasserdampf), sonst könnt ihr auch ein Schälchen Wasser mit in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten hätte die Temperatur auf 210°C reduziert werden sollen, das habe ich erst nach knapp 15 Minuten gemacht – dadurch sind sie ein wenig dunkler geworden. Das hat ihnen aber nicht geschadet. Zum Ende hin habe ich noch 2 Minuten (anstelle von 5 Minuten) die Tür ein Stück geöffnet.

Wir haben es kurz vor 11 als das Frühstück fertig ist...



... jetzt verstehe ich auch warum der Bäcker schon mitten in der Nacht aufstehen muss. Zumindest

der, der noch selber backt.

Der Tisch wird gedeckt und Käse, Wurst, Honig und Nutella stehen dort und warten auf ihre Chance. Gepasst hat alles. Die Brötchen waren wirklich sehr lecker. 4 Brötchen haben wir am Samstag gefrühstückt, die anderen 4 haben wir für heute aufgehoben. Ich habe sie in einer Tupperdose aufbewahrt und heute früh nochmal kurz bei 180°C aufgebacken. Da haben sie nochmal genau so gut geschmeckt wie gestern.

Ich kann die Brötchen und das Brotbackbuch von Lutz nur empfehlen – da sind wirklich ein paar schöne Rezepte und Ideen drin.

Vielleicht backt ihr euch ja nächste Woche auch eigene Brötchen?

