



Leseprobe

Gerhard Kellner

Brötchen, Baguettes und Weizenbrote nach traditionellen Rezepturen

Meine feine Frühstücksbäckerei

Bestellen Sie mit einem Klick für 14,99 €



Seiten: 112

Erscheinungstermin: 22. September 2014

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

"Die besten Brötchen meines Lebens"

Wissen Sie noch, wie gut ein Brötchen schmecken kann? Gerhard Kellner hat sich als "Ketex - Der Hobbybrotbäcker" einen Namen in der Brotbackgemeinde gemacht. 2005 fing es an: Auf der Suche nach einem wirklich leckeren Baguette kam Gerhard Kellner zur Einsicht, dass man gute Qualität nur bekommt, wenn man selber backt. Daraus entstand eine Leidenschaft - und das Wissen: "Gutes Brot braucht seine Zeit!"

In diesem Buch werden die leckersten Brötchen gebacken und feinste Weizenbrote und Baguettes kommen aus dem Ofen. Während die Brötchen aus den verschiedenen Regionen Deutschlands stammen, wie Franzbrötchen, Rheinische Röttelchen, Schusterjungen oder Delbrücker Ecksteine, geht es bei den Broten internationaler zu. Ihnen gemeinsam ist, dass sie zu den besten Rezepten der Welt gehören.

Autor

Gerhard Kellner

Seit 2005 hat sich Gerhard Kellner als Hobby-Brotbäcker einen Namen gemacht. Im Internet hat er sich als Ketex eine riesige Fangemeinde aufgebaut, die seine perfekt ausgearbeiteten Rezepte liebt. Er möchte mit seinen Brötchen und Broten Geschmackserlebnisse erreichen, die es bei

Schnittbrötchen | Foto Seite 26

*Diese Brötchen heißen so, da sie in der Mitte einen Schlitz bekommen.
In dieser Form gehören sie zu den meistverkauften Brötchen in Deutschland.*

Für den Vorteig

3,3 g Frischhefe
330 g Wasser
300 g Weizenmehl 550
30 g Roggenmehl 1150

Für den Hauptteig

Vorteig
600 g Weizenmehl 550
70 g Roggenmehl 1150
270 g Wasser
6,7 g Frischhefe
20 g Salz
20 g Butter
1 TL flüssiges Backmalz
(Internethandel)

ergibt 18 Brötchen

1 Für den Vorteig die Hefe in dem Wasser auflösen und zum Mehl geben. Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden ruhen lassen. Die Hefe beginnt sich zu vermehren, es bilden sich kleine Bläschen auf dem Teig. Dann den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt für 14 Stunden in den Kühlschrank (+ 5 °C, mittleres Fach) stellen.

2 Für den Hauptteig alle Zutaten 15 Minuten auf langsamster Stufe in der Küchenmaschine kneten. Danach den Teig zusammenlegen, rund formen und in eine große Schüssel geben. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und für 8–12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3 Am Backtag nimmt man den Teig aus dem Kühlschrank und lässt ihn 30 Minuten akklimatisieren. Jetzt wiegt man 18 Teile von ca. 90–93 g ab und formt die Teiglinge schön rund. Danach rollt man sie etwas länglich und erhält eine schöne Oberseite und eine nicht so schöne Unterseite.

4 Nun die Oberseiten der Teiglinge fest und tief (fast $\frac{3}{4}$) einschneiden. Die Schnittflächen wieder zusammendrücken und mit der Schnittseite nach unten auf das Bäckerleinen legen. Wenn 3 Teiglinge auf dem Tuch liegen, wird eine Falte hochgezogen, um die Teiglinge zu stützen (siehe Seite 72). So kommen nach und nach alle 18 Teiglinge dran. Nun alles mit der Abdeckfolie mit Untergewebe abdecken und die Teiglinge 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Den Backofen auf 230 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

