

KLEINGEBÄCK: FORMEN 1/2

Weizenkleingebäck ist so ein ganz ganz wichtiges Gebäck, dass du können musst. Nicht nur für die Prüfung, es ist auch eins der meistverkauften Produkte oft in der Bäckerei, das klassische Brötchen. Da kennst du vielleicht die Kaiserbrötchen, das wird mit so einem Sterndrucker gemacht. Du kennst aber vielleicht auch das Schnittbrötchen, manche machen Schrippen, das reißt dann von selber auf. Da gibt es ganz ganz viele Klassiker und ich möchte dir heute mal so ein paar andere Formen zeigen, die du vielleicht für Prüfungen, Wettkämpfe oder ähnliches auch verwenden kannst.

Hierfür habe ich einen Teig vorbereitet, einen klassischen Brötchenteig, da ist drin Weizenmehl, es ist Salz drin, es ist Hefe drin, es ist Fett drin. Man kann ein Backmittel reinmachen oder man braucht kein Backmittel, je nachdem, wenn du sagst du arbeitest mit Malz oder anderem. Dann empfehle ich immer noch auf jeden Fall einen Vorteig oder einen Weizen-Sauerteig zu verwenden, je nachdem, was du lieber bevorzugst und natürlich Wasser. Der Teig, den kneten wir, lassen den dann erst mal liegen, dann pressen wir den ab und wenn wir die dann hier so vor uns liegen haben, dann können wir uns jetzt ans Form geben machen.

Eine einfache Form, die ich sehr gerne mache ist, ich nehme hier meinen Teigling, den halbierst du dir einmal in der Mitte und dann nimmst du diese Schnittkante nach oben, drückst die etwas flach und rollst den Teigling leicht in die Länge. Wenn du den in die Länge geformt hast, nimmst du deine Handaußenseite und machst so eine leichte Mulde rein. Das müssen wir an beiden Teiglingen machen, legen die dann noch über Kreuz, verdrehen das miteinander und dann haben wir einen kleinen Stern.

Eine andere Form, die wir machen, ist unser Salzkümmelbrötchen. Hierfür tauchen wir die Oberfläche einmal in unser Mehl ein und dann drücken wir die Kanten mit unseren Fingerspitzen einmal flach, sodass es so ein bisschen aussieht wie ein Ufo, wie ein Spiegelei oder anderes eben. Sodass wir sehen, wir haben hier in der Mitte eine große Kugel und außen ein relativ breiter, dünner Rand. So ein Tipp von mir, der Rand sollte so einen guten Finger breit sein. Und jetzt nimmst du deinen linken Zeigefinger, legst den circa waagrecht auf diesen Rand hier drauf, auf dem oberen Ende des Teiglings und schlägst diese Kante einmal über den Finger und am besten drückst du das auch gut einmal fest, nimmst den Finger raus, dann drehen wir das einmal. Hier diese Spitze, die wir angedrückt haben. Da legst du wieder deinen linken Zeigefinger drauf und hier hat sich so eine leichte Ecke gebildet. Und diese Ecke nimmst du wieder und schlägst sie über deine Hand, über deinen Finger, drüber. Und das Ganze wiederholen wir jetzt einfach. Einschlagen, festdrücken, einschlagen, festdrücken, einschlagen, festdrücken, einschlagen, festdrücken und dadurch bekommst du diese charakteristische Form eines Salzbrötchens. Du siehst, diese Kanten sind hier wie so eine Kordel miteinander verschlungen und das Ganze ist jetzt eben wichtig, damit dieses Brötchen kopfüber gegart wird. Das heißt, du legst das kopfüber auf eine Diele, dadurch bleibt der Schluss bei der Gare geschlossen. Vor dem Backen wird es einmal gedreht und dann kann es hier diese gewünschten Ausbünde, die wir hier quasi haben, können dann uns beim Backprozess aufreißen.

KLEINGEBÄCK: FORMEN 2/2

Unser nächstes, das wir machen, ist ein Brötchen, da nehmen wir den Teigschluss nach oben, drücken ihn leicht flach, schlagen ihn einmal zur Hälfte ein, drücken ihn fest, ziehen so ganz leicht zu uns her und rollen das Ganze so ein bisschen spitz so damit die Kanten links und rechts auch schön spitz sind und dann haben wir hier ein Spitzbrötchen gemacht. Das Brötchen, das lassen wir jetzt so, wie es ist, liegen und dann ist es immer ganz, ganz wichtig, bevor ich den Schnitt mache, damit wir hier so einen schönen charakteristischen Ausbund bekommen, das heißt, da wo dieses Brötchen aufreißen soll, müssen wir das Brötchen jetzt erstmal für so circa 10 Minuten ruhen lassen, damit sich alles wieder ein bisschen entspannen kann. Dann drücken wir das Brötchen etwas flach mit unserer Hand, schneiden es circa Zweidrittel tief ein und drehen es auch um. Denn bei einem Brötchen, wenn du einen Ausbund haben möchtest, der aufgerissen ist, der beim Backprozess aufgeht, muss das Ganze kopfüber bei der Gare liegen. Denn wenn du siehst, hier haben wir einen richtig schönen aufgerissenen Ausbund. Das Gleiche haben wir hier, da ist der Ausbund eher ein bisschen rustikaler, weil hier gab es keinen Schnitt, hier gab es einen Schnitt und darum liegen die Brötchen bei der Gare immer kopfüber, vor dem Backen werden sie gedreht und dann reißt das Ganze erst im Backofen auf. Würden wir das so rum auf Gare liegen lassen, dann würden wir diese Risse nicht bekommen, sondern der Ausbund, der wird eher etwas glatter.

Die nächste Form, die sehr einfach zu machen ist, ist, wenn du diesen Teigling hast, der rund von der Brötchenpresse raus kommt, ist, du nimmst hier einen runden Holzstab. Den machst du ganz leicht mit Mehl voll und dann nimmst du diesen Holzstab, drückst ihn mittig einmal kräftig runter, so damit wir quasi einmal fast durchgedrückt haben und dann rollst du das Ganze zu dir her einmal auf, sodass halt auch hier wieder Spannung entsteht, dass wir hier eine schöne Form haben, die ist dann eher so ein bisschen länglich. Auch hier gehen wir her und legen sie kopfüber auf die Diele und vor dem Backen drehen wir sie, dann reißt das uns richtig schön auf und wir bekommen ein gedrücktes Brötchen.

Es gibt natürlich noch ganz ganz viele andere Brötchensorten, die du machen kannst. Man kann zum Beispiel auch zwei Brötchen zusammensetzen, du kannst hergehen, kannst bei den Brötchen, aber auch verschiedene Flechtungen machen, du kannst die Brötchen mit Saaten dekorieren, du kannst Mehl auf die Brötchen drauf machen. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt, sodass du richtig schöne Brötchen hinbekommst.