

Brötchenrezept (konventionell)
Bäckermeister Doebelt in Dommitsch
Telefon 034223-40777

Stand 20. November 2002

Aufgezeichnet von Ingo F. Rittmeyer
(Als Bäcker Doebelt seine Bäckerei aufgab, hatten wir einige Bäckereimaschinen übernommen, z B. die großen Knetmaschinen, um unsere Bioland-Vollwert-Mühlenbäckerei einzurichten)

Zutaten

60 kg Mehl

2 % Salz (bezogen auf 60 kg Mehl)

1 bis 1,5 kg Hefe

8 l kaltes Wasser für den ersten Ansatz (danach Wasser nach Bedarf zugeben)

Zubereitung

Abends Hefe mit errechneter Salzmenge in 8 l Wasser werfen

Am nächsten Morgen die Hefe-Salzwassermischung auf das Mehl schütten

Zur Bräunung Biomalz (von Fa. Bio-Malz Teltow) oder etwas Zucker hinzufügen

Beim Kneten ca. 3 Eimer kaltes Wasser zufügen

Ca. 15 Minuten kneten

Teig ca. 1 Stunde stehen lassen bis er gegangen ist

Dann den Teig kurz kneten, ca. 2 bis 3 Knetarm-Umdrehungen damit er zusammenfällt

Dann zu Brötchen verarbeiten.