

Ingmar Henslers
kleiner
Erklärungspfad



Fall 9: das gemeine Brötchen!

Da immer wieder Erwartungen an das ~~hin-~~terhältige gemeine Brötchen und dessen Herstellung gestellt werden und wir auch dahin gehend auf Unverständnis im Umgang mit Selbigen stoßen, möchte ich heute einmal versuchen, ein wenig Erkenntnis zu streuen.

Samstag, 14:45 Uhr: „Wie, sie haben keine Wasserweck mehr? Dann backen sie doch schnell noch welche ab ...!“

Tja, das geht leider so einfach und schon gar nicht so schnell. Die Herstellung eines Brötchens, so einfach dessen Name auch ist, ist eine Sache von mehreren Stunden, im Mindestfall derer drei.

„Was? Sie brauchen drei Stunden um ein Brötchen zu backen? In anderen Filialen dauert das doch höchstens zehn Minuten.“

Naja, so schmeckt es dann aber auch. Und wenn ich nur Teiglinge aus dem Tiefkühlschrank nehmen und abbacken würde, dann würden Sie das als Erster merken, denn das merkt man nicht nur in der Frischhaltung, sondern auch im Geschmack.

„Ei wieso denn, wieso machen die das denn dann, wenn es ach so schlecht für das Brötchen ist.“

Nun, die Masse macht's eben. Das Brötchen liegt bei großen Filialen keine halbe Stunde in der Auslage und ist dann verkauft oder entsorgt, um Platz für die nächste Charge zu machen. Wenn Sie ein solches Brötchen am nächsten Tag noch essen wollen, merken Sie spätestens dann den Unterschied.

„Hmm, das ist wohl wahr. Aber wieso brauchen Sie denn so lange für so ein bisschen Teig und die anderen nicht?“

Oh, die anderen brauchen diese Zeit im Grunde auch, aber da erst in den Filialen gebacken werden soll, werden die Teiglinge für die Überführung von dem zentralen Herstellungsort und der filialseitigen Lagerung schockgefrostet, nachher wieder aufgetaut und **dann** gebacken. Die Zeit verteilt sich also durch die frostungsbedingte Unterbrechung. Die Auswirkungen einer Gefrierbehandlung kennt dabei wohl jeder, bei ungebackenen Brötchen ist das nicht anders.

„Na, wenn die anderen gar nicht sooo schlecht sind und das mit dem Tiefkühlen der einzige, größere Unterschied ist, wieso krieg ich denn dann hier nicht in zwanzig Minuten mein ofenfrisches Brötchen?“

Unterschiede sind immer bloß kleine Details, die sich aber auch summieren. Klar ist der Arbeitsablauf vom Rezept-zusammenrühren über das Teigteilen und Abwiegen, das Rundwirken und die Teigruhe, die Brötchenteilung und das Rundwirken der kleinen Teiglinge und sicherlich auch die Zwischengare nahezu identisch hier wie dort. Schon dies ist ein zeitlicher Aufwand, der sich nicht beschleunigen lässt, allenfalls durch große Mengen rationalisieren. Aber schon beim Belegen/Bestreuen mit Sonnenblumenkernen etc. fallen die filialbetriebsbedingten Unterschiede auf, von der völlig anderen Ofenart und damit auch Backmethode ganz zu schweigen. Mit anderen Worten: *Auftaubacken is hei nit!*

„Na schön, dann nimm ich halt zwei O-Brötchen und kleb sie mir selbst zusammen. Zur Not kann ich's ja morgen

immer noch essen. Wieso geht das mit ihren Brötchen eigentlich so viel besser???“

Keine Ahnung. Viel mehr als Salz, Wasser, Hefe, Mehl und ein bisschen Zucker (damit die Hefe bei der Arbeit was zu essen hat) kommt bei mir nicht in den Teig. Aber keine Zutat ist irgendein Konservierungsmittel oder wird besondere Frischhaltefähigkeit zugesprochen. Allenfalls warum Filialbrötchen nicht so lange essbar bleiben, könnte ich sagen - hab ich aber schon. Wahrscheinlich ist es tatsächlich einfach so, dass durch unsere schonendere Art des Backens und der feuchtigkeitserhaltenden Teigführung so viel Wasser im gebackenen Brötchen geblieben ist, dass es nicht so schnell austrocknet.

„Wieso schonend backen? Ofen ist doch Ofen.“

Nein, die Zeit ist bei den Backöfen nicht stehengeblieben, allenfalls bei dem Meinen, der eine gute Dekade älter ist als ich. Mal abgesehen davon, dass man heutzutage seinen Backofen von seinem Handy aus programmieren kann, gibt es auch hier Umluftöfen - Stikkenöfen genannt - und mit

zusätzlicher Infrarotbestrahlung - STIRtm backen genannt - kann man die Backzeit noch einmal verkürzen. Die Schwadengabe steuert der Computer und den Zug zieht er ebenfalls automatisch, Abweichungen bei der Mehlqualität bleiben damit auf der Strecke, der Wassergehalt der Brötchen zumeist auch, die Möglichkeit der ‚offenen Tür‘ erst recht.

„Verstehe. Aber eins noch: Was ist denn das Geheimnis hinter den belgischen Brocken???“

Na gut, ihnen kann ich's ja sagen, wir sind ja unter uns: dass sie phantastisch schmecken! :-)



Für Anregungen für den nächsten Teil oder falls noch Fragen offen sein sollten, einfach anmailen: [ihensler@t-online.de](mailto:i hensler@t-online.de) oder auf unserer Homepage vorbeischaun: <http://www.baecckerei-hensler.de>