Splitterbrötchen

Splitterbrötchen sind eine leicht süße, fettreiche Brötchenspezialität aus Berlin. Sie haben eine knusprige, „splittrige“ Kruste und eine weiche Krume. Splitterbrötchen sind unregelmäßig geformt mit einer zerklüfteten Oberfläche, sie ähneln den Hamburger Franzbrötchen.







Es gibt grob gesagt zwei Varianten dieser Spezialität, eine nach dem östlichen und eine nach dem westlichen Teil von Berlin. Ich beschreibe hier die westliche, in der eine Verwandtschaft mit Blätterteig oder auch Plunderteig aufweist.
In der mit Alternativ „(#)“ gekennzeichnet, ist eine Variante von Christian Hümbs. Diese unterscheidet sich im groben dadurch, wie die Butter verarbeitet wird.

Zutaten: für 9 Brötchen
500 g Mehl Type 405
50 g Zucker
10g Salz
50 g Butter für den Hauptteig
25 g Hefe
250 ml kalte Milch o. Wasser ist nur eine ca. Angaben
100 g Butter kalt aus dem Kühlschrank zum einziehen

Alternative ist für 6 Brötchen das Verhältnis der Zutaten zueinander ist aber gleich wie das o.g. Rezept.

#
Vorteig.
1 g Frischhefe
40 g Wasser
66 g Mehl (Type 550)

Für die Ziehbutter:
115 g kalte Butter

Für den Teig:
10 g Frischhefe
30 g Milch
275 g Mehl (Type 550)
35 g Zucker
15 g Buttermilch
107 g Vorteig
115 g Wasser
6 g Salz

etwas Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:
Mit einem drittel des Mehl, 1 EL vom Zucker, der Hefe und ca. der hälfte der Flüssigkeit einen weichen Vorteig anrühren und 30 Min. die Hefe aktiv werden lassen.

#
auch hier den Vorteig herstellen jedoch dann übernacht in den Kühlschrank geben

Restliches Mehl, Zucker, Salz und 50 gr. Butter mit Wasser (o. Milch) mischen. Die Flüssigkeit wird nach und nach zugegeben damit ein recht fester Teig gemischt wird. Wenn der Teig zu weich wird kann die Butter nur sehr schwer „eingezogen“ werden. Daher nur sehr vorsichtig die Flüssigkeit zugeben. Dann diese Zutaten 3 Min. mischen. Danach diesen Teig 8 Min. glatt auskneten bis kein Teig mehr am Kesselrand (Schüssel) kleben bleibt.

#
Auch hier die Zuten für den Teig mischen und auskneten. Jedoch **ohne Butter**. Diese wird zwischen Folie zu einer Platte von ca. 15 X 15cm ausgerollt. (Wie für einen Blätterteig) und dann in die Kühlung gegeben.

Teig etwas zusammen stauchen und zu einer Kugel formen, dabei die Luft nicht heraus drücken. Nun die Teig bei Raumtemperatur 15 Min. Entspannen lassen.

Die Butter aus dem Kühlschrank nun auf eine leicht bemehlte Fläche zu einem Rechteck von ca. 10 x 15 cm. dünn aus rollen, darauf achten das die Butter nicht zu schmieren beginnt. Die „Butterplatte“ zurück in den Kühlschrank zum kühlen. (Vorbereitung wie bei einem Blätterteig)

Den Teig nun auf die doppelte Größe der Butterplatte ausrollen. Die kalte Butterplatte auf die untere hälfte des aus gerollten Teiges legen. Darauf achten das kein Mehl mehr an der Butter so wie auf dem Teig ist. Sonst kann sich die Butter beim „touren“ nicht mit dem Teig verbinden. Die andere Hälfte des Teiges nun über die Butterplatte legen. Darauf achten das Mehl immer abgefegt wird. Ringsherum diese Teigplatte nun leicht zusammen drücken damit beim „touren“ nun keine Butter heraus quillt.

Die Teig-Butterplatte nun zu einem Rechteck (etwas größer als die ursprüngliche Größe vor dem zusammen legen) ausrollen. Nicht mit zu viel Druck dabei ausüben. Die Butter darf nicht durch gedrückt werden. Also genau so wie beim Blätterteig.

Nach dem entfernen des Mehl nun die erste einfache „Tour“ geben. (1/3 der Größe) Dieses nun wieder rechteckig Ausrollen, und eine weitere einfache „Tour“ legen. Diese wiederum rechteckig ausrollen und eine dritte einfache „Tour“ legen.
#
Zwischen den Touren jeweils für 10 min. in die Kühlung geben.

Nun den Teig ein weiteres mal ausrollen, jedoch nur zu einer Größe, ca. 15 x 20 cm, aus der 9 rechteckige „Brötchen“ geschnitten werden können.
#
13 X 20cm ausrollen für 6 rechteckige „Brötchen“

Mit dem Daumen nun in der Mitte ein Loch drücken und die beiden gegenüber liegenden Ecken durch das Loch stecken. (Das Brötchen wird auf „links“ gezogen) Diese Teigstücke nun mit der hohlen Hand etwas in Form bringen. Dabei nicht zu sehr drücken. (Es muss der Blätterteig erhalten bleiben)



Die Brötchen nun mit der Unterseite auf ein Blech legen und abgedeckt 15 Min. ruhen lassen. Optional können diese aber auch übernacht mit einer Folie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank reifen.

Am folge Tag werden die Teiglinge auf ein gefettetes Backblech, oder auf eine Backmatte, gesetzt und 30Min. abgedeckt auf Raumtemperatur gebracht. (Auf Gare gestellt) Dabei gehen die Brötchen auf. Die Teiglinge sollten sich deutlich vergrößert haben.

Der Backofen wir nun auf 220°C Umluft vorgeheizt. In dieser Zeit können die Brötchen nun mit etwas Wasser besprüht und mit Mandeln, Hagel-Zucker o. Salz bestreut werden.

Die Brötchen nun mit Dampf schieben und 6 Min. backen. Danach die Hitze auf 180°C reduzieren und auf Ober/Unter-Hitze schalten, den Schwaden dabei entweichen lassen. Nach weiteren ca. 20 Min. sollten die Brötchen eine gold-braune Farbe haben und gar sein.

Tip:
bei meinem Ofen nur 180°C fertig backen.
220°C aufheizen, einschieben mit etwas Dampf nach 5 Min auf 180°C fallend ferig backen. (ca. 20 Min.)

Historie:
2.4.2022 mein erster Versuch nach einem *YouTube Video*: Splitterbrötchen von ClemensBerlin
3.9.2023 das Alternativ-Rezept von Christian Hümbs aus probiert.
https://www.sat1.de/serien/das-grosse-backen/rezepte/knusprige-splitterbroetchen-313495

Brötchen
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/broetchen:splitterbroetchen?rev=1696322377

Last update: **03.10.2023 10:39**