

[zurück](#)

Brötchen



Zutaten

Menge	Zutat
500 g	Mehl (Typ 550)
200 g	Wasser
100 g	Milch
4 g	Hefe
10 g	Salz
2 g	Zucker
4 g	Butter

Zubereitung

- Hefeteig 5 Minuten auf Stufe I kneten.
- Danach nochmals ca. 10 Minuten auf Stufe II kneten.
- Den Teig über Nacht kalt stellen (ca. 12 Stunden).

Am nächsten Tag

- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 30-60 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
- Anschließend in 8-10 gleich große Stücke teilen (à ca. 90 g).
- Jedes Stück rundwirken oder länglich formen (je nach gewünschter Brötchenform).
- Geformte Brötchen auf ein bemehltes Blech oder Backpapier legen.
- Mit einem Tuch abdecken und 30-45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat.
- Nach Belieben leicht mit Wasser besprühen und einschneiden.

Backen

- Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze (oder 210 °C Umluft) vorheizen.
- Eine kleine Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen (für Dampf).
- Brötchen 15–20 Minuten goldbraun backen.
- Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp

Für besonders aromatische Brötchen kann die Hefe auf 2 g reduziert und die Gehzeit auf 24 Stunden verlängert werden. So entwickelt sich ein feines Aroma mit leichter Säurenote – ähnlich wie bei handwerklichen Bäckern.

Ossi-Brötchen (klassische Variante)

Hintergrund

Die sogenannten Ossi-Brötchen oder DDR-Schrippen stammen aus der ehemaligen DDR. Sie wurden traditionell mit wenig Hefe, ohne Fett oder Milch und mit langer Teigführung hergestellt. Das Ergebnis ist ein ehrlich-knuspriges Brötchen mit kräftiger Kruste und fester, aromatischer Krume.

Zutaten

Menge	Zutat
500 g	Weizenmehl Typ 550
320 ml	Wasser (lauwarm)
5 g	Hefe
10 g	Salz
optional: 5 g	Zucker oder Malzextrakt

Zubereitung

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.

Mehl und Salz mischen, Hefewasser zugeben.

5–10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Danach 12–16 Stunden im Kühlschrank kalt gehen lassen.

Am nächsten Tag Teig in 8 Stücke teilen, rundwirken oder länglich formen.

30 Minuten gehen lassen, leicht mit Wasser besprühen.

Nach Wunsch längs einschneiden.

Backen

Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mit Dampf (Wasserschale im Ofen) 20 Minuten backen.

Ofentür kurz öffnen, um Feuchtigkeit abzulassen, und weitere 5 Minuten nachbräunen.

Ergebnis

Knusprige, rustikale Brötchen mit kräftiger Kruste und feinem, ehrlichen Geschmack — ganz wie zu DDR-Zeiten beim Bäcker um die Ecke.

Groschensemmeln (DDR-Doppelsemmeln)

Hintergrund

Die Groschensemmeln waren in der DDR sehr verbreitet und galten als das klassische Frühstücksbrötchen. Sie bestanden aus zwei zusammenhängenden Brötchen, die wie eine Acht geformt waren. Ihr Name leitet sich vom Preis ab: Eine Groschensemmel (Doppelstück) kostete 10 Pfennig, eine Hälfte entsprechend 5 Pfennig.

Der Teig ähnelt dem der normalen Schrippen oder Ossi-Brötchen, wird aber etwas fester verarbeitet, damit die typische Form beim Backen erhalten bleibt.

Zutaten

Menge	Zutat
500 g	Weizenmehl Typ 550
300 ml	Wasser (lauwarm)
8 g	Hefe
10 g	Salz
2 g	Zucker
optional: 1 TL	Malzextrakt oder Honig

Zubereitung

Hefe im lauwarmen Wasser mit Zucker auflösen.

Mehl, Salz und ggf. Malzextrakt hinzufügen.

Alles 8–10 Minuten zu einem glatten, eher festen Teig kneten.

60 Minuten abgedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Teig in 16 gleich große Stücke teilen.

Jeweils zwei Teigstücke zu kleinen Kugeln formen und eng nebeneinander aufs Blech legen, sodass sie sich beim Gehen leicht berühren.

30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Backen

Ofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Brötchen mit Wasser besprühen.

Eine Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen (Dampf).

20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Ergebnis

Klassische DDR-Doppelsemmeln mit goldbrauner, krosser Kruste außen und einer weichen Verbindung in der Mitte – so wie sie früher beim Bäcker im Beutel für einen Groschen verkauft wurden.

From:

<http://wiki.nctl.de/dokuwiki/> - ☐ **Veni. Vidi. sudo rm -rf / vici.**

Permanent link:

<http://wiki.nctl.de/dokuwiki/doku.php?id=rezepte:broetchen&rev=1759760075>

Last update: **06.10.2025 16:14**

