

Die entscheidendste Zutat ist Zeit

Wie gelingt es, mit Sauerteig zu backen? Brotsucht-Inhaberinnen verraten es zusammen mit einem Rezept für Frühstücksbrötchen

VON KATHARINA LEHLE

WAIBLINGEN. Ob der Bäcker um die Ecke schon geöffnet hat oder an einem Feiertag überhaupt öffnet, kann einem egal sein, wenn man selber unter die Bäcker geht. Wie der Backerfolg gelingt, wissen Susanne Ebrahim und Tina Laubengeiger, die Inhaberinnen von Brotsucht in Waiblingen. Die beiden Damen, die bekannterweise ihr Hobby zum Beruf gemacht haben, kennen sich besonders gut mit Sauerteig aus. Für uns kramten die Brot-Spezialistinnen ein „einigermaßen handelbares“ Rezept für Frühstücksbrötchen hervor. Wir verraten, was man dafür benötigt und wie viel Vorlauf es braucht.

Die Brote von Brotsucht sind heiß begehrt

Ihre Brote heißen Hegnacher, Schwabe, Engländer oder Kanadier. Susanne Ebrahim und Tina Laubengeiger kreieren ihre Bestseller selbst. „Wir übernehmen kein Brotrezept eins zu eins“, sagt Susanne Ebrahim. Und das hat seinen Preis. Ein 800 Gramm Laib Österreicher, ein Buchweizenbrot mit Walnüssen, kostet beispielsweise 7,90 Euro. Ein stattlicher Preis. Genügend Leute sind bereit, ihn zu zahlen. Es ist sogar so: Wer ein Brotsucht-Brot möchte, muss es vorbestellen, um nicht leer auszugehen.

Würden Sie uns eines Ihrer Rezepte verraten, fragen wir die Damen kurz vor Jahresen-

de. Und tatsächlich machen sie mit - die ausgetüftelten Brotkreationen behalten sie für sich - aber eine Anleitung für Sauerteig-Frühstücksbrötchen geben sie gerne raus. „Die Leute sollen ihre eigene Erfahrung mit Sauerteig machen“, findet Susanne Ebrahim. Umso höher ist wohl auch die Wertschätzung für gekaufte Backwaren.

„Das Wichtigste ist, sich Zeit zu nehmen“, betont die Quereinsteigerin. Die Brotsucht-Sauerteige kommen vollständig ohne Hefe aus und da wird es knifflig. „Die Kunst ist, den richtigen Zeitpunkt zu erwischen, wo der Teig schon gärt und doch noch genügend Triebkraft besitzt“, erklärt Susanne Ebrahim, die weiß, dass schon so mancher an dieser

Herausforderung gescheitert ist. Wenn die Geschäftsfrau frühstückt, greift sie übrigens eher zu Müsli und Obst als zu Brötchen oder gar Brot. Wenn man tagaus, tagein davon

umgeben ist, hat man offenbar irgendwann genug davon. Zur Qualitätskontrolle in ihrer Backstube auf dem Hess-Areal müsse sie schließlich oft genug Testessen.

Rezept Frühstücksbrötchen

Um das Rezept für die Frühstücksbrötchen umzusetzen, muss man zunächst einen **Sauerteig-Starter** ansetzen. Das geht so: 100 Gramm Mehl (Weizen) und 100 Gramm Wasser in einem sauberen Glas verrühren und abgedeckt bei Zimmertemperatur (circa 24-26 Grad) aufbewahren (etwa 24 Stunden). Am zweiten Tag 25 Gramm vom oberen Teig abnehmen und 100 Gramm Mehl und 100 Gramm Wasser dazugeben. Den Schritt an Tag drei, vier und fünf wiederholen. Am sechsten Tag ist der Ansatz bereit für seinen ersten Einsatz. Anschließend wandert das abgedeckte Glas in den Kühlschrank und sollte wöchentlich gefüttert werden (weiterhin mit 100 Gramm Mehl und 100 Gramm Wasser). So

bleibt der Teig aktiv. **Zutaten für die Frühstücksbrötchen:** 380 Gramm Sauerteig-Starter, 110 Gramm Wasser handwarm, 150 Gramm Milch (3,5 % Fett), 250 Gramm Weizenmehl Typ 550, 110 Gramm Roggenmehl Typ 1150, 7 Gramm Salz, 15 Gramm Zucker, 10 Gramm Butter **Zubereitung:** Alle Zutaten von Hand oder mit der Küchenmaschine mit dem Knethaken auf kleinster Stufe acht Minuten lang vermischen. Dann alles für vier Minuten auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig im Kühlschrank über Nacht oder an einem warmen Ort für zwei Stunden ruhen lassen. **Nach** der Teigruhe die Masse auf eine bemehlte Oberflä-

che geben. Acht Stücke abstechen. Die Teiglinge jeweils rundumschlagen und mit der glatten Seite auf Backpapier absetzen und mit einem feuchten Tuch bedeckt 45 Minuten gehen lassen. **Den** Ofen (idealerweise) mit Pizzastein und Backblech darunter auf 250 Grad vorheizen. Die Brötchen mit Wasser besprühen, mit Mehl bestäuben und mit dem Messer einschneiden. Die fertigen Teiglinge mit dem Backpapier auf den Pizzastein ziehen. Auf das Backblech darunter eine Tasse Wasser schütten. Die Temperatur auf 230 Grad einstellen und nach zehn Minuten die Backofentür kurz öffnen, damit der Dampf entweicht. Nach etwa 20 Minuten sind die Brötchen fertig.



Tina Laubengeiger von Brotsucht zeigt ihren Sauerteig.

Foto: Gabriel Habermann