

# Schuberl

- Dienstag, Dezember 02, 2014

<https://ketex.de/blog/schuberl/>

*Vor ein paar Tagen bekam ich eine Mail mit der Bitte, aus den vorliegenden, etwas kargen Angaben ein Rezept zu entwickeln. Ich bat die Verfasserin um ein Original-Brötchen. Zwei Tage später war es da. Ich konnte probieren, riechen und wieder probieren. Nach einiger Rechnerei entstand dieses Rezept. Ich schickte es der Userin, und sie backte die auf dem Bild gezeigten Brötchen, die in ihrer Gegend Schuberl genannt werden. Ein paar kleine Veränderungen wurden noch am Rezept vorgenommen (etwas mehr Wasser und weniger Gewürze).*

*Die Veränderungen sind im Rezept schon miteingearbeitet. Ich wünsche jetzt viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Sauerteig

- 150 g [Roggenmehl 997 oder 1150](#)
- 120 g Wasser
- 15 g [Roggenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und für 12-16 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

## 2. Vorteig

- 150 g [Weizenmehl 550](#)
- 150 g Wasser
- 2 g Frischhefe

Auch alles gut verrühren. 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## 3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 250 g [Roggenmehl 997 oder 1150](#)
- 450 g [Weizenmehl 550](#)
- 340 g Wasser
- 20 g Salz
- 8 g Frischhefe
- 5 g gemahlener Kümmel
- 4 g gemahlener Koriander
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

## [Zubereitung](#)

Zubereitung

### 4. Zubereitung

Am Backtag alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 8-10 Minuten kneten. Dann eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten.

Danach die Schuberl abwiegen (85 g) und rundwirken. 25-20 Minuten entspannen lassen.

Jetzt die Schuberl länglich rollen und auf der guten Seite mit einem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge tief einschneiden. Den Schnitt wieder zusammen drücken und die Teiglinge mit dem Schnitt nach unten in [Leinentücher](#) legen. Mit [Folie](#) abdecken, damit sie nicht verhauten. Die Gare sollte nicht länger als 45 Minuten dauern. Das Volumen sollte sich aber schon recht deutlich vergrößert haben.

Den Ofen auf 230° vorheizen. Die Teiglinge umdrehen, etwas bemehlen und auf ein [Lochblech](#) legen.

Die Schuberl mit Schwaden in den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen, je nach gewünschter Bräune. In den letzten 5-8 Minuten den Ofen auf Umluft stellen, damit die Schuberl schön knusprig werden.

## Schuberl

*Vor ein paar Tagen bekam ich eine Mail mit der Bitte, aus den vorliegenden, etwas kargen Angaben ein Rezept zu entwickeln. Ich bat die Verfasserin um ein Original-Brötchen. Zwei Tage später war es da. Ich konnte probieren, riechen und wieder probieren. Nach einiger Rechnerei entstand dieses Rezept. Ich schickte es der Userin, und sie backte die auf dem Bild gezeigten Brötchen, die in ihrer Gegend Schuberl genannt werden. Ein paar kleine Veränderungen wurden noch am Rezept vorgenommen (etwas mehr Wasser und weniger Gewürze). Die Veränderungen sind im Rezept schon miteingearbeitet. Ich wünsche jetzt viel Spaß beim Nachbacken.*

- Küchenmaschine
- Bäckermesser
- Leinentücher
- Folie
- Lochblech

### 1. Sauerteig

- 150 g Roggenmehl 997 oder 1150
- 120 g Wasser
- 15 g Roggenanstellgut

## 2. Vorteig

- 150 g Weizenmehl 550
- 150 g Wasser
- 2 g Frischhefe

## 3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 250 g Roggenmehl 997 oder 1150
- 450 g Weizenmehl 550
- 340 g Wasser
- 20 g Salz
- 8 g Frischhefe
- 5 g gemahlener Kümmel
- 4 g gemahlener Koriander
- 15 g flüssiges Backmalz (= 1 EL)

## 1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und für 12-16 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

## 2. Vorteig

1. Auch alles gut verrühren. 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## 3. Hauptteig

1. Am Backtag alle Zutaten in der Küchenmaschine 8-10 Minuten kneten. Dann eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten.
2. Danach die Schuberl abwiegen (85 g) und rundwirken. 25-20 Minuten entspannen lassen.
3. Jetzt die Schuberl länglich rollen und auf der guten Seite mit einem Bäckermesser oder einer Rasierklinge tief einschneiden. Den Schnitt wieder zusammen drücken und die Teiglinge mit dem Schnitt nach unten in Leinentücher legen. Mit Folie abdecken, damit sie nicht verhaften. Die Gare sollte nicht länger als 45 Minuten dauern. Das Volumen sollte sich aber schon recht deutlich vergrößert haben.
4. Den Ofen auf 230° vorheizen. Die Teiglinge umdrehen, etwas bemehlen und auf ein Lochblech legen. Die Schuberl mit Schwaden in den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen,

je nach gewünschter Bräune. In den letzten 5-8 Minuten den Ofen auf Umluft stellen, damit die Schuberl schön knusprig werden.

Brötchen

Deutsch

Anstellgut, flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Sauerteig, Vorteig, Weizenmehl

---

-