

DAS
GROSSE

HÖNKEL
BROT
BACKBUCH

Die Originalrezepte

DROSTE

DAS GROSSE
HINKEL
BROTBACKBUCH

Die Originalrezepte



Droste Verlag



INHALT

| | |
|--|-----|
| EIN WORT VORAB | 5 |
| JOSEF HINKEL, DÜSSELDORFS BERÜHMTESTER BÄCKER | 6 |
| von Hans Onkelbach | |
| BASISWISSEN | 16 |
| DIE ORIGINALREZEPTE | |
| Roggenmischbrote | 26 |
| Weizen- und Weizenmischbrote | 46 |
| Vollkornbrote | 70 |
| Stuten | 88 |
| Brötchen | 100 |
| UNSER ERFOLGSGEHEIMNIS | 114 |
| Die Bäckerei der Brotfreunde | 116 |
| Unsere Filialen | 123 |
| Wiederverkäufer | 123 |
| VIER GENERATIONEN BÄCKEREI HINKEL | 124 |
| von Hans Onkelbach | |
| Jean – der Gründer | 126 |
| Johannes – der Nachfolger | 128 |
| Kajo – die dritte Generation | 131 |
| Josef – Bäcker zwischen Kult und Küles | 133 |
| BROTGESCHICHTEN | 138 |
| Warum unsere Produkte heißen, wie sie heißen | 140 |
| DAS BROT FRÜHER UND HEUTE | 148 |
| von Bernd Kütscher | |
| Ein Kulturgut mit Geschichte | 150 |
| Gesund dank Brot | 152 |
| Wie haben sich unsere Ahnen ernährt? | 155 |
| Der Mythos von den bösen Kohlenhydraten | 156 |
| DANKE! | 158 |
| REZEPTVERZEICHNIS | 159 |
| IMPRESSUM/BILDNACHWEIS | 160 |



EIN WORT VORAB

Liebe Freunde,

welch eine Zeitspanne: Seit 125 Jahren backt die Familie Hinkel in Düsseldorf Brot! Sie hat in dieser Zeit zwei Kriege überstanden, Krisen bewältigt, dennoch ihre Selbstständigkeit erhalten. Die Firma wurde um- und ausgebaut, immer wieder den Ansprüchen der Zeit und der Kunden angepasst. Darauf sind wir, in der vierten Generation verantwortlich, sehr stolz und fühlen uns der Tradition unseres Hauses verpflichtet.

Oder anders gesagt: Wir waren nie altbacken, und wir werden es auch nie sein. Und wenn wir kleine Brötchen backen, dann machen wir das weiterhin sehr gern und sehr gut.

Heute ist die Führung eines solchen Unternehmens allerdings anspruchsvoller denn je, wie ich täglich erfahre. Aber die Herausforderung ist mir auch eine große Freude. Personalführung, Einkauf, Qualitätskontrolle, Entwicklung neuer Rezepte, Marketing und – vor allem – der tägliche und direkte Kontakt zu unseren Kunden sind die großartigste Aufgabe, die ich mir vorstellen kann: ein hoch motivierendes Erfolgserlebnis ohne Verzögerung, direkt und unmittelbar. Besonders schön ist es, dies alles gemeinsam mit einem Team zu schaffen, auf das ich mich verlassen kann und das zu jeder Zeit hinter mir steht. Und mit dem ich den Erfolg genieße. Den ich ohne diese Frauen und Männer nicht hätte.

Dass dies auch in der künftigen, der fünften Generation so sein wird, ist sicher: Für einen Vater von fünf Kindern ist es ein wunderbares Gefühl zu wissen, dass die Nachfolge bereits auf einem guten Weg ist.

Ganz besonders viel Freude habe ich beim Ausdenken neuer Rezepte. Inzwischen bin ich Sammler traditioneller Brotrezepte aus den verschiedensten Regionen geworden. Es begeistert mich, alte Ideen mit neuen zu verknüpfen und zu erleben, wie aus einer solchen zuerst noch vagen Idee ein Brot wird, zu dem die Kunden einfach sagen: „Lecker!“ Ein schöneres Kompliment kann es für uns und unsere Arbeit nicht geben.

Aus den gesammelten Schätzchen ist dieses Buch entstanden, und ich hoffe natürlich sehr, dass Sie nach dessen Lektüre das eine oder andere Rezept ausprobieren. Womöglich werden Sie dabei aber auch feststellen: Der Mensch lebt nicht vom Brot allein – ein bisschen Butter, Wurst, Schinken, Käse, Bier oder Wein dazu sind auch eine feine Sache.

So bleibt mir nur noch, Ihnen beim Lesen und Ausprobieren viel Spaß zu wünschen. Und natürlich beim Genießen, wenn Sie das kosten, was Sie gebacken haben.

Ihr

A handwritten signature in blue ink that reads 'Josef Hinkel' followed by a small bird logo.



FRANZISKANERBROT

1. Die Roggenmalzflocken, Gerstenflocken und Sonnenblumenkerne leicht rösten und einige Stunden in etwas Wasser einweichen.

2. Die eingeweichten Getreideflocken und Sonnenblumenkerne, den Anis, den Koriander und etwas Mehl unter den fertigen Roggenmischgrundteig geben und nochmals 2 Min. auf langsamer Stufe kneten. Nach Abschalten der Küchenmaschine ca. 20 Min. ruhen lassen.

3. Den Teig mit der Hand rundwirken. Dann länglich formen, eine Seite in Roggenmehl wälzen, in ein Tuch wickeln und ca. 30 Min. liegen lassen. Den Ofen auf 240 °C vorheizen.

4. Den Teigling mit der Mehlseite nach oben auf ein Backblech legen, an der Oberfläche längs einschneiden und in den vorgeheizten Ofen geben. Direkt anschließend viel Wasserdampf hinzugeben und nach ca. 2–4 Min. wieder entweichen lassen. Dann die Temperatur etwas reduzieren (auf ca. 220 °C). Das Brot sollte mindestens 1 Std. im Ofen bleiben.

❖ Roggenmischbrot mit Getreideflocken, Sonnenblumenkernen, Anis und Koriander

Zutaten

1 kg Roggenmischgrundteig (siehe Seite 19)

Sonderzutaten

75 g Roggenmalzflocken
75 g Gerstenflocken
75 g Sonnenblumenkerne
5 g Anis
5 g Koriander ganz
etwas Roggenmehl zum Bestreuen



WEIZEN- UND WEIZENMISCHBROTE

MÜNSTERLÄNDER
BAUERNBROT

SENFKRUSTENBROT

WEIHNACHTSBROT

KÜRBISKERNBROT

FEURIGES

FASTENBROT

RÜBLIBROT

FRANZÖSISCHES LANDBROT

OLIVENSTANGE

ZEUSSTANGE

LANDBAGUETTE

WEINSTOCK

SPARGELBROT





SENFKRUSTENBROT

1. Am Vortag für den Vorteig 1 Weizen- und Roggenvollkornschrot in warmem Wasser einweichen und über Nacht stehen lassen.

2. Ebenfalls am Vortag für den Vorteig 2 Weizenmehl und Hefe in handwarmem Wasser verrühren, anschließend mindestens 1 Std. stehen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank geben.

3. Am folgenden Tag die beiden Vorteige und die übrigen Teigzutaten 3 Min. auf langsamer und 5 Min. auf schneller Stufe zu einem Teig kneten. Nach Abschalten der Küchenmaschine ca. 90 Min. ruhen lassen.

4. Den Teig in zwei gleiche Stücke teilen und diese jeweils mit der Hand rundwirken. Dann einige Senfkörner unter den Senf geben, die runden Teiglinge auf ein Backblech legen und mit der Senfmischung bestreichen. Nun mit Sonnenblumenkernen bestreuen, diese leicht andrücken und die Teiglinge ca. 40 Min. liegen lassen. Den Ofen auf 230 °C vorheizen.

5. Die beiden Teiglinge auf dem Backblech in den vorgeheizten Ofen geben. Direkt anschließend viel Wasserdampf hinzugeben und nach ca. 2 Min. wieder entweichen lassen. Dann die Temperatur etwas reduzieren (auf ca. 200 °C). Die Brote sollten mindestens 40 Min. im Ofen bleiben und dann eine knusprige goldbraune Kruste haben.

☞ **Pikantes Weizengemischbrot mit Käse und goldbrauner Senfkruste**

Zutaten

Vorteig 1

70 g Weizenvollkornschrot
45 g Roggenvollkornschrot
115 ml Wasser (warm)

Vorteig 2

180 g Weizenmehl
10 g Hefe (frisch)
180 ml Wasser (handwarm)

Teig

180 g Weizenmehl
230 g Vorteig 1
370 g Vorteig 2
65 g scharfer Senf
65 g geriebener Gouda
10 g Salz
90 ml Wasser (handwarm)
scharfer Senf und einige Senfkörner zum Bestreichen
Sonnenblumenkerne zum Bestreuen



SPARGELBROT

1. Am Vortag den Vorteig kneten und über Nacht in den Kühl-
schränk stellen.

2. Die Sesamkörner bei 180 °C im Ofen rösten, bis sie eine leichte
Bräunung angenommen haben, und den grünen Spargel in kleine
Stücke schneiden. Den Vorteig und die übrigen Teigzutaten (außer
den Sonderzutaten) 4 Min. auf langsamer und 3 Min. auf schneller
Stufe kneten. Dann die gerösteten Sesamkörner und die Spargel-
stücke unter den Teig geben und nochmals 2 Min. auf langsamer
Stufe kneten. Nach Abschalten der Küchenmaschine 2 Std. ruhen
lassen.

3. Den Teig in zwei gleiche Stücke teilen und diese jeweils mit der
Hand rundwirken. Dann die beiden runden Teigstücke mit einem
Tuch bedeckt ca. 40 Min. liegen lassen. Den Ofen auf 240 °C
vorheizen.

4. Die beiden Teiglinge mit Parmesan bestreuen und auf einem
Backblech in den vorgeheizten Ofen geben. Direkt anschlie-
ßend viel Wasserdampf hinzugeben und nach ca. 2 Min. wieder
entweichen lassen. Dann die Temperatur etwas reduzieren (auf
ca. 220 °C). Die Brote sollten mindestens 40 Min. im Ofen blei-
ben.

☞ Weizenbrot mit Weizen-
schrot, Sesamkörnern und
grünem Spargel

Zutaten

Vorteig

50 g Weizenvollkornmehl
50 ml Wasser (kalt)
1 kleiner Krümel Hefe (1 g, frisch)

Teig

500 g Weizenmehl
175 g Weizenschrot
100 g Vorteig
15 g Salz
15 g Hefe (frisch)
350 ml Wasser

Sonderzutaten

80 g geröstete Sesamkörner
265 g grüner Spargel
etwas Parmesan zum Bestreuen



HINKEL-DINKEL

☞ **Saftiges Dinkelvollkornbrot**

Zutaten

Quellstück

120 g Dinkelvollkornschrot
60 g Dinkelvollkornschrot geröstet
10 g Salz
140 ml Wasser (kalt)

Kochstück

40 g Weizenkörner
35 g Weizenschrot
175 ml Wasser

Teig

260 g Dinkelvollkornmehl
330 g Quellstück
250 g Kochstück
3 g Hefe (frisch)
170 ml Wasser
etwas Dinkelvollkornmehl zum Bestreuen

1. Zwei Tage vorher für das Quellstück 60 g Dinkelvollkornschrot bei 180 °C im Ofen rösten, bis sie eine leichte Bräunung angenommen haben, dann zusammen mit dem übrigen Dinkelvollkornschrot und dem Salz in kaltem Wasser einweichen und über Nacht quellen lassen. Für das Kochstück die Weizenkörner und den Weizenschrot in Wasser verrühren, auf 85 °C erhitzen und ebenfalls über Nacht stehen lassen.

2. Am folgenden Tag das Quellstück, das Kochstück und die übrigen Zutaten 4 Min. auf langsamer und 5 Min. auf schneller Stufe zu einem Teig kneten. Anschließend 15 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Teig mit der Hand rundwirken. Dann länglich formen, eine Seite in Dinkelvollkornmehl wälzen, mit der Mehlseite nach oben in eine gefettete Kastenform geben, längs einschneiden und ca. 20–30 Min. stehen lassen. Den Ofen auf 240 °C vorheizen.

4. Die Kastenform in den vorgeheizten Ofen geben. Direkt anschließend viel Wasserdampf hinzugeben und nach 2–3 Min. den Wasserdampf entweichen lassen. Dann die Temperatur etwas reduzieren (auf ca. 230 °C). Das Brot sollte mindestens 55 Min. im Ofen bleiben.



ROSINENSTUTEN

1. Die Rosinen mit etwas Mehl unter den fertigen Stutengrundteig geben und nochmals 2 Min. auf langsamer Stufe kneten. Nach Abschalten der Küchenmaschine gut 45 Min. ruhen lassen.

2. Nun weiter verfahren wie beim Mürbestuten
(siehe Seite 91, Punkte 2 und 3)

☞ Feiner Hefestuten mit Rosinen

Zutaten
1 kg Stutengrundteig
(siehe Seite 23)

Sonderzutaten
160 g Rosinen
verquirltes Eigelb zum Bestreichen

WOCHE NENDSTUTEN

1. Rosinen, Mandeln, Orangeat und Zitronat mit etwas Mehl unter den fertigen Stutengrundteig geben und nochmals 2 Min. auf langsamer Stufe kneten. Nach Abschalten der Küchenmaschine gut 45 Min. ruhen lassen.

2. Nun weiter verfahren wie beim Mürbestuten
(siehe Seite 91, Punkte 2 und 3).

☞ Feiner Hefestuten mit Mandeln, Rosinen, Orangeat und Zitronat

Zutaten
1 kg Stutengrundteig
(siehe Seite 23)

Sonderzutaten
160 g Rosinen
40 g Mandeln
20 g Orangeat
20 g Zitronat
verquirltes Eigelb zum Bestreichen



W U N D E R Z O P F

1. Am Vortag den Vorteig zubereiten. Dazu das Weizenmehl mit dem Wasser und der Hefe klümpchenfrei verrühren und in einer Schüssel mit einem Tuch bedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen (Achtung – auf ein ausreichend großes Gefäß achten, da der Teig vom Volumen her größer wird).
2. Die Zutaten für den Zopfgrundteig 2 Min. auf langsamer und 5 Min. auf schneller Stufe kneten.
3. Mandeln, Puderzucker und Ei mit etwas Mehl unter den fertigen Zopfgrundteig geben und nochmals 2. Min. auf langsamer Stufe kneten. Nach Abschalten der Küchenmaschine gut 1 Std. ruhen lassen.
4. Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und diese jeweils mit der Hand rundwirken. Dann die Teigstücke jeweils zu langen Teigsträngen formen, je drei zu einem Zopf flechten, mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit gestiftelten Mandeln bestreuen. Auf ein Backblech geben und mit einem Tuch bedeckt ca. 45 Min. stehen lassen. Den Ofen auf 190 °C vorheizen.
5. Die beiden Teiglinge in den vorgeheizten Ofen geben. Die Zöpfe sollten mindestens 30 Min. im Ofen bleiben.

Tipp: Den Zopf unmittelbar nach dem Backen mit etwas aufgekochter und noch heißer Aprikosenmarmelade ordentlich bepinseln – dann hält er sich deutlich länger.

Feiner Hefezopf mit Mandeln, Puderzucker und Ei

Zutaten

Vorteig

30 g Weizenmehl
30 ml Wasser
1 kleiner Krümel Hefe (1 g, frisch)

Zopfgrundteig

500 g Weizenmehl
80 g Zucker
8 g Salz
250 ml Milch (lauwarm)
25 g Hefe (frisch)
50 g Butter (Zimmertemperatur)

Sonderzutaten

100 g gestiftelte Mandeln
100 g Puderzucker
100 g Ei
verquirltes Eigelb zum Bestreichen
gestiftelte Mandeln zum Bestreuen

