

In Butterfett gebadet

Ihr Grünberger Bäcker
Böhme Bäckerei
 Seit 1905

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

heute möchte Ihnen davon berichten, wie wir unsere Pfannkuchen herstellen. Wer – so wie wir – dabei auf Fertigmehle und auf alle anderen Hilfsmittelchen verzichtet, muss dabei seine ganzen Backkünste spielen lassen. Die Rezeptur stammt von meinem Opa Herbert. Wir haben sie während der DDR-Zeiten beibehalten und danach noch durch ein paar Eier mehr und Butter anstelle von Margarine verfeinert. Die komplette Zutatenliste liest sich heute so: feinstes Weizenmehl Type 405, Milch, Eier, Butter, Zucker, Wasser, Hefe und Meersalz.

So weit, so einfach. Um aber aus diesen einfachen Rohstoffen Pfannkuchen mit einem tollem Geschmack und tadellosem Aussehen hinzukriegen, müssen wir einige fachliche Kunstgriffe einsetzen. Das fängt damit an, dass wir einem Vorteig aus Mehl, Wasser und Hefe ansetzen. Während seiner stundenlangen Reifezeit bilden sich viele natürliche Aromen aus. Und weil das Mehl darin lange quellen kann, werden unsere Pfannkuchen so super saftig!

Der wichtigste Trick aber kommt zum Einsatz, nachdem wir den Hauptteig schonend geknetet und eine Stunde haben ruhen lassen. Dann wird er nämlich mehrfach kräftig auf den Tisch geschlagen. Dies sorgt für eine feine Porung und macht den Teig schön „wollig“, wie wir Bäcker sagen. Vorher war er eher feucht und klebrig, hinterher wird er wattig-zart. Diesen entscheidenden Trick hat mir mein Onkel Gottfried verraten, der ebenfalls Bäckermeister war. Ohne das Schlagen werden die Pfannkuchen nichts! ➤



Nur Natur: Hier sind alle Zutaten für unseren Pfannkuchenteig zu sehen.



Links: Hau drauf: Durch kräftiges Schlagen auf den Tisch gebe ich dem Pfannkuchenteig seine geschmeidige Struktur.

Rechts: Nach ausführlicher Teigreifezeit werden die Teigkugeln geformt. Emilia, Enkelin unserer Pfannkuchenbäckerin Bettina, hilft mir dabei.





Ihr Grünberger Bäcker
Bäckerei
Böhme
Seit 1905

Zu kleinen Kugeln geformt, lassen wir die Hefeteigstücke anschließend in der warmen Sauna (unserem Gärraum) schön aufgehen. Dann erfolgt – wie nach jedem Saunagang – die Abkühlung: Wir stellen unsere Teiglinge eine Weile in die Kälte, damit sich an der Oberfläche eine Teighaut bildet. Dadurch werden sie stabiler und sie nehmen nur wenig Fett auf. Aber jetzt ab ins heiße Bad! Jeweils 32 Stück lassen wir in unserer Siedepfanne in reines Butterfett plumpsen. Mehrfach schonend gewendet, erhalten die Pfannkuchen ihren typischen weißen „Kragen“ und duften wunderbar!



In heißem Butterfett gebadet, erhalten die Pfannkuchen ihre goldbraune Farbe und den typischen weißen „Kragen“.



Hmmm, das schmeckt der kleinen Emilia!

Ich esse unsere Pfannkuchen selber gerne. Es ist nichts drin, was nicht hinein gehört, und sie schmecken eben einfach so, wie Pfannkuchen schmecken sollten! Für das fruchtige Innenleben sorgt eine gute Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre mit hohem Fruchtanteil. An den Faschingstagen füllen wir auch welche mit Eierlikör- und Nougatfüllung. Außerdem gibt's mit Konfitüre gefüllte Pfannkuchenbrezeln sowie die ungefüllten, traditionellen Krappelchen. Helau!

Mit backfischen Grüßen



Ihr Steffen Böhme

