

Bäcker aus Leidenschaft

*Die Bäckersfamilie Ruetz schreibt seit 1899 miteinander Geschichte.
Heute in der fünften Generation geht das Familienunternehmen noch genauso wie damals
mit „Laib“ und Seele der Berufung des Bäckerhandwerks nach und bäckt
Gaumenfreuden für alle Sinne.*

Als Ferdinand Ruetz vor 120 Jahren das erste selbstgebackene Brot aus dem Ofen holte, dachte er wohl nicht, dass er gerade Firmengeschichte schreibt. Das Bäcker-Gen wird seit 1899 genauso weitervererbt wie das Unternehmen, das seit den Anfängen in Familienhand ist. Und das aus Überzeugung. Denn heute, in der fünften Generation, spürt und schmeckt man wie eh und je, dass die Familie Ruetz zum Backen berufen ist.

Bäcker aus Leidenschaft für den besten Geschmack

Semmel-Teig Rezept:

Das brauchst du für den Semmel-Teig für ca. 15 Semmel:

500g	Weizenmehl Type 700 (grüne Packung von der Rauchmühle)
10g	Salz
15g	Hefe
350ml	Wasser lauwarm
5g	Zucker

Zubereitung:

1. Zutaten zu einem geschmeidigen Teig gut kneten. In der Küchenmaschine ca. 3 Min langsam und 5-6 Min. schnell.
2. Danach zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 min rasten lassen.
Anschließend den Teig in 60g Stücke portionieren und zu kleinen Kugeln "schleifen". Dies mit möglichst wenig Mehl.
3. Jetzt kommt die Königsdisziplin- Handsemmel "schlagen":
Die einzelnen Teigstücke werden in ovale Form gedrückt (aber nicht zu flach). Der obere Teil des Teiges wird über dem Daumen in die Mitte gedrückt. Mit dem Handrücken den Teig teilen und die nächste Lasche vom Teig in die Mitte geben und fest drücken.
Diesen Vorgang 5x wiederholen. Es sollte dabei eine Sternform entstehen.
4. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech die Semmel verkehrt auflegen und für ca. 25 Min. nochmals zugedeckt rasten lassen. Danach die Semmel umdrehen, mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backrohr bei 220° mit Ober- und Unterhitze die Semmeln goldgelb backen.

Süßer Zopf-Teig Rezept:

Das brauchst du für 3 Stk. süße Zöpfe:

500g Weizenmehl Type 700 (grüne Packung von der Rauchmühle)
20g Hefe
200ml Milch
5 Eier
100g Butter
100g Staubzucker
ev. 1-2 Pkg. Vanillezucker (je nach Geschmack) zusätzlich
10g Salz
2 Eier mit etwas Milch zum Abstreichen

Zubereitung:

1. Zuerst den Germ in ca. 60 ml Milch mit einer Gabel auflösen. einen Esslöffel Staubzucker dazugeben umrühren und soviel Mehl dazugeben, dass das Ganze dickflüssig wird.
2. An einem warmen Ort stellen und ca. 15 min. aufgehen lassen bis es blasen schlägt. Die Butter flüssig machen und abkühlen lassen.
3. Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel cremig schlagen. Salz und ev. Vanillezucker mit dem Butter unterrühren(ideal in der Küchenmaschine) . Das Mehl durch ein feines Sieb sieben. Den vorbereiteten Hefeteig von Pkt. 1 zugeben.
4. langsam alle Zutaten verrühren und nun die restliche Milch unterrühren. Anschließend so lange kneten, bis der Teig sich von alleine vom Rand löst..
5. Den Teig in der Schüssel nun bedecken und warmstellen. Sobald der Teig gut aufgegangen ist, wird er in 9 gleich schwere Teile geschnitten. Nun werden Stränge mit ca 30 cm Länge gerollt und Zöpfe geflochten.
6. Die Striezel nun auf einem mit Backpapier belegtes Backblech nochmals aufgehen lassen. Mit dem geschlagenen Ei mit etwas Milch vermengt werden die Zöpfe nun bestrichen. Bei 160°C Ober-Unterhitze ca. 35 -40 min backen.

Trotz steter Weiterentwicklung und der Begeisterung für innovative Ideen hat der Bäcker Ruetz nie auf seine Wurzeln vergessen. Noch immer bilden die originalen, teils über 100 Jahre alten Familienrezepte die Grundlage der Ruetz-Spezialitäten. Mit diesen Rezepturen wird laufend experimentiert, um neben den Klassikern auch neue Kreationen entstehen zu lassen. Bestes Beispiel sind die Brote aus hauseigenem Sauerteig, die mit raffinierten Aromen und ihrer saftigen Konsistenz überraschen. Bei all der Vielfalt haben alle Ruetz-Brote eines gemeinsam: besten Geschmack dank bester Qualität. Heimische Rohstoffe, traditionelle Vorteige, keine Zusatzstoffe und erstklassiges Handwerk – dafür legt der Bäcker Ruetz die Hand ins Feuer. Und dafür treibt er schon seit Jahren den Wiederaufbau von Tiroler Getreide voran. In seinen mehrfach prämierten Tiroler Broten kommen die Qualitätsvorteile dieses Kornes voll zur Geltung.