

OFENFRISCHE ABREISS- BRÖTCHEN

mit BÖCKER Sauerteig Starter Roggen



mittel



Backzeit ca. 25 Minuten

Gesamtzeit: ca. 21 – 22 Std.

Zubereitung

1. Am Vortag: Für den Weizensauerteig **BÖCKER Sauerteig Starter Roggen** zerbröseln und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Schüsselrand von Teigresten befreien und abgedeckt an einem warmen Ort (ca. 24 – 30 °C) 16 – 20 Stunden reifen lassen.
2. Für den Hauptteig alle Zutaten abwiegen, in eine Schüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten (1 Minute langsam, ca. 5 Minuten schnell). Teig abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig zu einem gleichmäßig dicken Strang rollen und in 16 gleichgroße Teigstücke teilen. Teigstücke auf ca. 8 cm Länge langrollen und auf eine bemehlte Fläche legen.
4. Backblech (ca. 20 x 40 cm) einfetten, Teigstücke in 2 Reihen mit etwas Abstand (ca. 1 bis 2cm) zueinander darauflegen. Backblech mit einem Tuch abdecken und Teigstücke ca. 75 Minuten reifen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
6. Reife Teigstücke mit etwas Milch mithilfe eines Pinsel bestreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Zutaten

Für den Sauerteigansatz:

- 15 g **BÖCKER Sauerteig Starter Roggen**
- 150 g Weizenmehl (Type 550)
- 150 ml lauwarmes Wasser (30 – 35 °C)

Für den Hauptteig:

- 315 g Weizensauerteig
- 600 g Weizenmehl (Type 550)
- 60 g weiche Butter oder Margarine
- ca. 2 TL aktives Weizen- oder Roggenmalzmehl
- ca. 1 TL Zucker
- ca. 1½ TL Salz
- 30 g Frischhefe
- 260 ml lauwarmes Wasser (30 – 35 °C)
- etwas Milch zum Bestreichen der Teige

Bildnachweis: © Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



Jetzt Bestellen!

Mehr Informationen unter:
www.sauerteig.de | www.sauerteig.shop

