



NEU!

KROSSE SAUERTEIG- ROGGENBRÖTCHEN

mit BÖCKER Aroma Plus Roggen-Vollkorn

Für den Hauptteig:

20 g BÖCKER Aroma Plus Roggen-Vollkorn
200 g Weizenmehl (Type 550) + etwas mehr zum Bearbeiten
200 g Roggenmehl (Type 1150)
280 ml Wasser
8 g Salz
12 g Frischhefe

Teigtemperatur: 22 – 24 °C
Reifezeit: ca. 15 Min.
Ruhezeit: ca. 50 Min.



mittel



Gesamtzeit: ca. 80 Min.

+

Backzeit: ca. 18 – 20 Min.

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für den Hauptteig mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 8 Minuten verkneten. Dann abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in gleichgroße Stücke teilen. Anschließend die Teigstücke zu kleinen Kugeln formen, mit der Oberseite in Vollkornmehl wälzen und mit ein wenig Abstand mit dem Mehl nach oben zeigend auf ein Backblech legen. Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 50 Minuten Ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 240 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen und eine kleine, hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.
- Teiglinge bei 240 °C (Ober-/ Unterhitze) ca. 3 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Dann die Backofentemperatur auf 180 °C (Ober-/ Unterhitze) reduzieren und die Brötchen ca. 15 Minuten fertig backen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



BÖCKER
SOURDOUGH

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