

Schusterjungen (100 % Roggen)

- Donnerstag, Februar 18, 2010

<https://ketex.de/blog/schusterjungen-100-roggen/>

Eigentlich sind die Schusterjungen durch eine Schusseligkeit von mir entstanden. Ich habe gestern Sauerteig für zwei 1 kg-Roggenbrote angesetzt, obwohl ich nur zwei 750 g-Brote backen wollte. Auch heute morgen bei der Teigzubereitung fiel mir die Menge noch nicht auf. Als ich dann die Teiglinge in die 750 g-Gärkörbchen packen wollte, merkte ich meinen Irrtum. Kurzerhand verarbeitete ich den restlichen Teig zu Brötchen von 100 Gramm. Hier nun das Ergebnis. Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig (TA 180)

- 330 g [Roggenmehl 1370](#)
- 264 g Wasser
- 33 g [Roggen-Anstellgut](#)

Alles gut verrühren und 16 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Hauptteig

(ergibt 11 große Brötchen)

- Sauerteig
- 344 g [Roggenmehl 1370](#)
- 204 g Wasser
- 14 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 7,5 g [Roggenmalz](#)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alles in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten kneten. Daran schließt sich eine mindestens 30-minütige Teigruhe an.

Jetzt Teigtstücke von ca. 100 g abwiegen und rundwirken. Die Brötchen auf ein mit einer [Backfolie](#) ausgelegtes Backblech legen und bei Raumtemperatur 75 Minuten gehen lassen. Vor dem Einschießen mit etwas Mehl bestreuen.

Backen bei 240° für ca. 20 Minuten. Nach dem Einschießen kräftig schwaden. Den Dampf nach 10 Minuten durch Öffnen der Backofentür wieder ablassen.

