

Düsseldorfer Röttgelchen

- Samstag, Juli 23, 2011

<https://ketex.de/blog/dusseldorfer-roggelchen/>

Zurück

Weiter

Als Killes (ein User in meinem Brotbackforum) das Rezept der Düsseldorfer Röttgelchen im Forum eingestellt hatte, war ich sofort Feuer und Flamme. Die musste ich unbedingt nachbacken! Ich kenne die Röttgelchen aus Düsseldorf zum Altbier und mit einem "halven Hahn" (einem Stück mittelalter Gouda). Die Musik kommt von den dazu gehörenden Zwiebeln. Einfach ein leckerer Snack. Es lohnt sich, sie nachzubacken.

1. Hauptteig

- 400 g [Weizenmehl 550](#)
- 85 g [Roggenmehl 1150](#)
- 50 g Vollsauer (kann man direkt vom [ASG](#) nehmen)
- 15 g Frischhefe
- 11 g Salz
- 5 g [Roggenmalz \(Färbemalz\)](#)
- 310 g Wasser
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Alle Zutaten wie einen Brötchenteig kneten (ich habe die [Küchenmaschine](#) 15 Minuten kneten lassen). Die Teigtemperatur nach dem Kneten war bei mir 25,6°. Danach habe ich eine Teigruhe von 30 Minuten eingelegt.

Danach werden Teiglinge von 40 g abgewogen und rund geschliffen. Man setzt sie dann als Pärchen (beide Teiglinge fest aneinander) auf eine Backblech und stellt sie bei Raumtemperatur zur Gare. Bitte unbedingt mit einer [Folie](#) abdecken. Die Teiglinge sollten nicht verhauten!

Damit die Röttgelchen einen schönen Glanz bekommen, eine Glanzstreiche herstellen: Dazu gibt man 2 EL [Kartoffelmehl](#) auf ein Backpapier und röstet es im Backofen bei 250° braun an. Man nimmt dann davon 2 TL und mischt sie mit 200 g Wasser. Es sieht dann aus wie kalter Kaffee.

Damit streicht man die Teiglinge vor dem Einschließen ab. Kurz vor Ende der 25-minütigen Backzeit (bei 230°) wiederholt man diesen Vorgang.

Rheinische Schnittbrötchen

Nachdem mir der User Küllles (ich glaube, er ist Bäckermeister) aus meinem Brotbackforum geschrieben hatte, dass Rheinische Schnittbrötchen schon direkt nach dem Schleifen eingeschnitten werden, musste ich es heute ausprobieren. Nachdem ich die Teiglinge eingeschossen hatte, begann das Backofenfernsehen. Erst glaubte ich nicht, dass die Schnitte, die man nach der Stückgare im Bäckerleinen nur noch erahnen konnte, auch wirklich aufgehen würden. Aber seht selbst: es gab einen wunderschönen Ausbund, und ich werde es in Zukunft immer so machen. Wieder ein kleines Stück Erfahrung. Danke, Küllles!

- Küchenmaschine
- Teigwanne
- Bäckerklinge
- Leinentücher
- Plastikfolie
- Lochblech

1. Vorteig

- 300 g Weizenmehl T65
- 30 g Roggenmehl 1150
- 330 g Wasser (handwarm)
- 3,3 g Frischhefe

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g Weizenmehl T65
- 70 g Roggenmehl 1150
- 270 g Wasser
- 6,7 g Frischhefe
- 20 g Salz
- 15 g flüssiges Backmalz (= 1 EL)

1. Vorteig

1. Am Morgen (8:00 Uhr) die Zutaten des Vorteiges klümpchenfrei verrühren und das Gemisch 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Dann bis abends (20:00 Uhr) in den Kühlschrank (+5°) stellen.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten ohne das Salz in der Küchenmaschine 12 Minuten kneten, dann das Salz zugeben und nochmals 3 Minuten kneten.
2. Dann gebe ich den Teig auf die Arbeitsplatte und mache einen Zyklus "stretch&fold".
3. Jetzt kommt der Teig in eine Teigwanne oder große Schüssel, wird mit einer Frischhaltefolie abgedeckt und kommt in den Kühlschrank (+5°).
4. Am nächsten Morgen (8:00 Uhr) nehme ich den Teig aus dem Kühlschrank und lasse ihn 1-2 Stunden akklimatisieren. Dann forme ich die Brötchen, schleife sie und rolle sie ganz leicht in eine etwas längliche Form. Dann schneide ich sie der Länge nach einmal kräftig mit der Bäckerklinge ein und drücke den Schnitt wieder etwas zusammen. Zur Gare lege ich die Teiglinge mit dem Schluss nach oben, also **auf** den Schnitt, in Leinentücher und decke sie mit einer Plastikfolie ab. Die Gare dauert 45–60 Minuten.
5. Nach dieser Zeit drehe ich die Teiglinge um und lege sie auf ein Lochblech. Jetzt besprühe ich Teiglinge und Lochblech leicht mit Wasser und gebe sie bei 230° für 20 Minuten in den Ofen.

Brötchen

Deutsch

flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Vorteig, Weizenmehl

-