

Düsseldorfer Röttgelchen

- Samstag, Juli 23, 2011

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

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 Einschießen ab. Kurz vor Ende der 25-minütigen Backzeit (bei 230°) wiederholt man diesen Vorgang.