

Roggenbrötchen

- Dienstag, September 08, 2009

<https://ketex.de/blog/roggenbrotchen/>

Zurück

Weiter

In letzter Zeit wurde ich immer wieder darauf angesprochen, ob ich nicht auch mal Roggenbrötchen backen könnte. Wir lieben zwar die schönen knusprigen Weizenbrötchen, aber ab und zu könnte es ja mal Roggenbrötchen geben, dachte ich mir, und habe mir dieses Rezept, das stark an das Rezept von Liv aus dem Sauerteigforum angelehnt ist, ausgesucht. Ich habe es etwas verändert und etwas Roggenmalz benutzt. Bisher hatte ich noch keine Roggenbrötchen gebacken. Sie sind natürlich etwas fester als Weizenbrötchen, schmecken aber wirklich sehr gut.

1. Sauerteig

- 120 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 120 g Wasser
- 12 g [Roggenvollkorn-ASG](#) (Anstellgut)

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

2. Vorteig

- 100 g [Weizenmehl 1050](#)
- 100 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Auch alles gut verrühren und bei Raumtemperatur gehen lassen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 220 g [Weizenmehl 1050](#)
- 120 g [Roggenmehl 1150](#)
- 140 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 10 g Salz
- 3 g [Roggenmalz](#)
- [Sonnenblumenkerne](#) (zum Wälzen)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) gut durchkneten (7 Minuten) und dann 20 Minuten Teigruhe einhalten. Anschließend Stücke von ca. 90 g abwiegen und sehr schön rundschleifen. Die Brötchen-Teiglinge mit Wasser bepinseln, in Sonnenblumenkernen (o.ä.) wälzen und auf ein [Lochblech](#) 75 Minuten zur Gare stellen.

Den Ofen auf 250° vorheizen. Die Brötchen 10 Minuten mit dieser Temperatur anbacken und dann in weiteren 10 Minuten bei 230° fertigbacken. Kräftig schwaden nicht vergessen.

Roggenbrötchen

In letzter Zeit wurde ich immer wieder darauf angesprochen, ob ich nicht auch mal Roggenbrötchen backen könnte. Wir lieben zwar die schönen knusprigen Weizenbrötchen, aber ab und zu könnte es ja mal Roggenbrötchen geben, dachte ich mir, und habe mir dieses Rezept, das stark an das Rezept von Liv aus dem Sauerteigforum angelehnt ist, ausgesucht. Ich habe es etwas verändert und etwas Roggenmalz benutzt. Bisher hatte ich noch keine Roggenbrötchen gebacken. Sie sind natürlich etwas fester als Weizenbrötchen, schmecken aber wirklich sehr gut.

- Lochblech

1. Sauerteig

- 120 g Roggenvollkornmehl
- 120 g Wasser
- 12 g Roggenvollkorn-ASG

2. Vorteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser
- 1 g Frischhefe

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig

- 220 g Weizenmehl 1050
- 120 g Roggenmehl 1150
- 140 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 10 g Salz
- 3 g Roggenmalz
- Sonnenblumenkerne zum Wälzen

1. Sauerteig

1. Alles gut vermischen und bei Raumtemperatur 16 Std. reifen lassen.

2. Vorteig

1. Auch alles gut verrühren und bei Raumtemperatur gehen lassen.

3. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine gut durchkneten (7 Minuten) und dann 20 Minuten Teigruhe einhalten.
2. Anschließend Stücke von ca. 90 g abwiegen und sehr schön rundschleifen.
3. Die Brötchen-Teiglinge mit Wasser bepinseln, in Sonnenblumenkernen (o.ä.) wälzen und auf ein Lochblech 75 Minuten zur Gare stellen.
4. Den Ofen auf 250° vorheizen. Die Brötchen 10 Minuten mit dieser Temperatur anbacken und dann in weiteren 10 Minuten bei 230° fertigbacken. Kräftig schwaden nicht vergessen.

Brötchen

Deutsch

Anstellgut, Hefe, Roggenmehl, Roggenvollkornmehl, Sauerteig, Vorteig, Weizenmehl

