

Rezept für Roggenkrüstchen

Sauerteig Roggenbrötchen mit 80% Roggenanteil



hbs24®

Zutaten für 23 Roggenkrüstchen

400 g	Weizenmehl Typ 550
400 g	Roggenmehl Typ 1150
200 g	Roggenkrüstchen Backmischung
40 /	Frischhefe oder / Trockenhefe
14 g	Verhältnis bei Trockenhefe ca. 1/3 des Gewichts zur Frischhefe
620 g	Wasser
1.660 g	Gesamtgewicht

Tipp

Als Variation kann z.B. 15g Kümmel, 80 g Schinkenwürfel (roh oder geräuchert) oder 25g Röstzwiebeln pro 1.000 g Teig zugesetzt werden.

Herstellung

Alle Festzutaten (die Standartmehle sieben) in die Rührschüssel Ihrer Knetmaschine, anschließend das Wasser hinzu.

Das Ganze 3 min langsam durchkneten langsam durchkneten und dann ca. 4 min schnell, bis der Teig nicht mehr klebt .

Das Ganze 10 min. gehenlassen

Jetzt den Teig rollen und in ca. 70 g Stücke schneiden, diese werden nun mit der Handfläche unter Druck auf einem leicht mit Roggenmehl eingestreuten Untergrund gerollt und in Form gebracht. Anschließen 2-3 mal einschneiden.

Die fertigen Teiglinge nun auf das Backblech (oder Backpapier) legen und Abgedeckt ca. 1 h gehen lassen.

Das ganze im vorgeheiztem Backofen 230°C ca. 20-25 min backen. Stellen Sie eine Schale mit Wasser mit Wasser in den Backofen, damit die Kruste gelingt !

Wir wünschen einen guten Appetit.

Alle Daten und Bilder unterliegen dem © Copyright von **hbs24** (eingetragenes Markenzeichen)

Vervielfältigung und Copy's Verkauf auch Ausschnitte jeglicher Art sind untersagt, oder bedürfen der schriftlichen Genehmigung !

Die Ausdruck und Nutzung ist nur unseren Kunden zu privaten Zwecken erlaubt !