Bauernbrötchen

Teig:

175 g Wasser
175 g Buttermilch
3 g Hefe
1 TL Zuckerrübensirup
10 g Anstellgut
(wenn keins vorhanden, einfach weglassen und 2 g mehr Hefe in den Teig)
300 g Roggenmehl 1150
200 g Dinkelmehl 630
2 TL Salz

Zubereitung:

Wasser, Buttermilch, Hefe und Sirup verrühren. (Thermomix: 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen). Restliche Zutaten zugeben und verkneten (Thermomix: 5 min./Teigknetstufe).

Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und gleich große Brötchen formen. In die rechteckige Ofenhexe geben bemehlen und mit dem Stretch-Fit abgedeckt bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen akklimatisieren lassen bis der Ofen auf 250°C aufgeheizt ist. Brötchen einschneiden und unter kräftigem schwaden in den Ofen schieben und in ca. 20 min. fertigbacken, dabei den Ofen auf 210 °C zurückdrehen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, rechteckige Ofenhexe, Stretch-Fit groß – rechteckig

Sevi
bäckt und köchelt
Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100
pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN