

Buttermilch- Röggelchen

Zutaten:

200 g Buttermilch
140 g Wasser
1 TL Rübenkraut
5 g Hefe
4 g Flohsamenschalenpulver
400 g Dinkelmehl Type 630
100 g Roggenmehl Type 1150
1 1/2 TL Salz



Zubereitung:

Für das Quellstück Wasser, Buttermilch, Hefe und Rübenkraut auflösen. (Thermomix: 2 Min./37°C/Stufe 1 erwärmen). Flohsamenschalenpulver dazugeben kurz klümpchenfrei verrühren, 10 min. quellen lassen.

Danach alle anderen Zutaten unterkneten. (Thermomix: 2 Min./Teigknetstufe).

Den Teig zu gleichen Teilen aufteilen und rund- und langwirken und in die bemehlte rechteckige Ofenhexe legen. Befeuchten und bemehlen und bis zum nächsten morgen abgedeckt mit dem Stretch-Fit in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen Brötchen aklimatisieren lassen bis der Backofen auf 250°C vorgeheizt ist. Röggelchen abgedeckt mit dem Zauberstein (Grundset) in den Ofen schieben und Temperatur auf 210°C zurückdrehen. 20 Minuten mit dem Zauberstein als Deckel backen. Danach den Zauberstein abnehmen und nochmals 10 min. bis zur gewünschten Bräune nachbacken.

Verwendete Produkte: Grundset (rechteckige Ofenhexe und Zauberstein), Stretch-Fit groß, Edelstahl-Streufix, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN