

Kefir-Roggenbrötchen Übernachtgare

Teig:

510 g Kefir
530 g Weizenmehl Typ 550
3 g Hefe
225 g Roggenmehl Typ 1150
3 TL Salz
2 TL Rübenkraut
10 g Roggenanstellgut aus dem
Kühlschrank



Zubereitung:

Hefe mit Rübenkraut in Kefir auflösen. (Thermomix: 2 Min./37°C/Stufe 2). Restliche Zutaten miteinander verkneten. (Thermomix 3 Min./Teigknetstufe. Den Teig in 10 gleiche Teile teilen.

Rund- und langwirken und in die bemehlte große Ofenhexe legen. Mit dem Stretch Fit abdecken und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Am nächsten Morgen Brötchen akklimatisieren lassen bis der Ofen auf 230°C vorgeheizt ist. Dann mit dem Stretch fit für 20 min. in den Ofen geben. Danach den Stretch fit abnehmen und nochmals 5-10 min. bis zur gewünschten Bräunung weiterbacken

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, Ofenhexe groß, Stretchfit (groß)

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered*chef*
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN