

Roggenblöckchen ohne Hefe

Teig:

Sauerteig

200g Roggenmehl 1150

200g warmes Wasser

10g Roggen-Anstellgut

Die Sauerteigzutaten verrühren und bei Raumtemperatur abgedeckt ca. 12-16 Stunden reifen lassen.

Kochstück

150 g Roggenkörner

400 g Wasser

Die Körner 30 Minuten kochen, abgießen und bis zu 20 Stunden abkühlen lassen

Hauptteig

Sauerteig

Kochstück

400 g Roggenmehl 1150

310 g warmes Wasser

9 g Salz

5-Korn-Flocken zum Bestreuen



Zubereitung:

Alle Zutaten 8 Minuten in der Teigknetstufe kneten. Anschließend 60 Minuten bei ca. 24 Grad nachquellen lassen.

Den Teig zu vier gleichen Teilen in die gefettete und bemehlte Minikastenform einfüllen. Oberfläche mit Wasser glatt streichen, mit 5-Korn-Flocken bestreuen. Nochmals 120 Minuten bei ca. 24°C gehen lassen (Vollgare).

Nochmals mit Wasser benetzen und bei 250 Grad fallend auf 200 Grad etwa 50 Minuten backen.

Verwendete Produkte: Edelstahl-Rührschüssel-Set, Minikastenform, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid

Weidenstraße 8

74182 Obersulm

Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN