

Vollkornröggelchen mit Sauerteig und Buttermilch aus der Minikuchenform

Zutaten:

Sauerteig:

150 g Vollkornroggenmehl

150 g Wasser

20 g Anstellgut

Alles miteinander gut verrühren und bei Raumtemperatur 6 h gehen lassen.

Hauptteig:

Sauerteig

250 g Vollkornweizenmehl

50 g Vollkornroggenmehl

50 g Dinkelschrot

50 g Dinkelmehl 630

140 g Wasser

200 g Buttermilch

40 g geröstetes gemahlenes Altbrot oder Weckbrösel

12 g Salz

2 g frische Hefe

6 g inaktives flüssiges Gerstenmalz



Zubereitung:

Autolyse: Das gesamte Mehl des Hauptteiges mit der Buttermilch dem Altbrot und dem Wasser in den Thermomix geben und 2 min. Teigknetstufe. Anschließend 30 - 60 min. stehen lassen. So wird das Mehl schön verquollen und ihr müsst später kürzer kneten.

Danach Salz, Sauerteig, Hefe und Gerstenmalz dazu geben und 4 min. Teigknetstufe. Der Teig ist recht klebrig. Ich habe hier den Edelstahl-Portionierer von Pampered Chef zu Hilfe genommen und so ca. 145 g vom Teig in jede Mulde der Minikuchenform gefüllt. Bitte den Portionierer immer mal wieder in Wasser geben, damit der Teig nicht anklebt. Danach mit dem Mix'n'Scraper glattstreichen. Mit dem Keep & Carry abdecken und bis zum nächsten Morgen im Kühlschrank gehen lassen.

Brötchen aus dem Kühlschrank holen und Backofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Beim einschließen kräftig schwaden und in ca. 22 min. fertig backen.

Verwendete Produkte: Mini-Kuchen Form, Keep & Carry, Mix'n Scraper, Edelstahl-Portionierer

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN