

5. Dezember 2009

## Dezemberbrötchen

*Eine eigene Kreation. Und da ich heute bereits zwei Brote mit Vorteig und Sauerteig gebacken habe, wollte ich auch einmal Brötchen nach dieser aufwändigeren Variante probieren.*

*Die Brötchen sind sehr aromatisch, leicht dunkel mit dünner Kruste und weicher Krume.*

### Sauerteig

- 45 g Anstellgut
- 40 g Roggenvollkornmehl
- 50 g Roggenmehl 1150
- 90 g Wasser

### Vorteig

- 150 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser
- 2 g Frischhefe

### Hauptteig

- 160 g Sauerteig
- Vorteig
- 100 g Weizenmehl 812
- 150 g Weizenmehl 550
- 25 g Roggenvollkornmehl
- 75 g Roggenmehl 1150
- 100 g Dinkelmehl 812
- 300 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 10 g Backmalz
- 15 g Salz

Sauerteigzutaten verkneten und 18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Die Vorteigzutaten 10 Minuten verkneten, 2 Stunden anspringen lassen und 16 Stunden im Kühlschrank lagern. 160 g Sauerteig, den gesamten Vorteig und die übrigen Zutaten des Hauptteiges 15 Minuten auf niedriger Stufe verkneten bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. 1 Stunde Teigruhe. Dann Teiglinge abstechen, rund schleifen und eine weitere Stunde gehen lassen. Bei Bedarf einschneiden. Im Ofen 10 Minuten bei 250°C, weitere 10 Minuten bei 200°C backen. Anschließend mit einer Wasser-Stärke-Mischung abstreichen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)