

21. Oktober 2009

Roggen-Joghurt-Brötchen

Warum nicht auch mal aus Sauerteig Brötchen backen? Gesucht war ein rustikales dunkles Brötchen mit etwas Grobkornanteil. Die Brötchen sind relativ flach, vergleichbar mit der Dicke eines Ciabattas. Sie eignen sich deshalb gut zum Belegen und Mitnehmen für unterwegs oder als Snack zu einem Salat oder Dip. Hervorragend auch im halbwarmen Zustand mit Butter und Salz...

Hier das Rezept „aus eigenem Haus“...

Sauerteig

- 40 g Anstellgut
- 100 g Roggenschrot mittel
- 100 g Roggenmehl 1150
- 200 g Wasser

Hauptteig

- 440 g Sauerteig
- 100 g Roggenmehl 1150
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 200 g Weizenmehl 550
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Roggenschrot
- 50 g Weizenschrot
- 5 g Roggenmalz
- 10 g Backmalz
- 25 g Weizenmalzschrot
- 2 g Trockenhefe
- 100 g Joghurt
- 350 g Wasser
- 10 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und kurz durchkneten. Dann 22 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt stehen lassen. Anschließend alle Zutaten des Hauptteiges vermengen, 7 Minuten auf niedriger Stufe und 7 Minuten auf mittlerer Stufe durchkneten. Teigruhe bei Zimmertemperatur für 1,5 Stunden. Den sehr weichen Teig mehrmals vorsichtig falten, entlang der Längsachse halbieren, zu je einem länglichen Quader wirken, stark mit Weizenvollkornmehl bestreuen, abdecken und 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 250°C vorheizen. Von den Teigquadern senkrecht zur Längsachse mit der Teigkarte 3-4 cm breite Streifen abstechen und in den beschwadenen Ofen geben. Nach 10 Minuten Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C drosseln, nach weiteren 10 Minuten auf 160°C. Nach insgesamt einer halben Stunde sind die Brötchen fertig, sollten aber noch etwas auskühlen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de