



## Roggenbrötchen

### Vorteig:

300 g Roggenmehl Type 1150  
300 g Trinkwasser (30°C) // 360 g bei Trockenferment  
30 g BackNatur Ferment

---

630 g Vorteig

*In das warme Wasser wird das Backnatur Ferment gut verrührt. Danach wird in es mit dem abgewogenen Mehl in einer Backschüssel ungefähr 2 Minuten lang gut vermischt. Danach lässt man es luftdicht abgedeckt (Deckel, Folie, Kunststofftüte) für 12-15 Stunden bei 25-27°C zum reifen stehen.*

### ACHTUNG:

*Der Vorteig mit BackNatur Trockenferment aktiv muss 24 Stunden zum gären stehen.*

### Teigbereitung:

630 g Vorteig  
310 g Weizenmehl Type 550  
20 g Meersalz  
370 g Roggenmehl Type 1150  
20 g Butter  
15 g Zucker  
380 g Trinkwasser (30°C)

---

1745 g Teig

*Für den Vorteig werden alle Zutaten in einer angewärmten Backschüssel eingewogen, den Vorteig zuerst, um diese dann für 12 Minuten gut zu verkneten. Danach lässt man den Brotteig für 60-90 Minuten gären. Dabei deckt man die Backschüssel gut mit einem Deckel, Folie oder Kunststofftüte ab.*

**Aufarbeitung:**

*Nach der Gare wird der gesamte Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche gegeben. Man wiegt 20 Brötchen á 80 g ab und wirkt diese rund. Danach bestäubt man die fertig geformten Brötchen, die auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech bzw. gefetteten Backblech abgesetzt sind, mit feinem Roggenschrotmehl. Das bewirkt ein rustikales Muster nach dem backen der Brötchen. Zur weiteren Gare können die fertig geformten Brötchen wieder in einer luftdichten Kunststoffüte (oder andere Abdeckung) wieder weiter reifen.*

**Endgare:**

*Die Gare der Brötchen auf dem Backblech beträgt 60-90 Minuten bei 28-30°C. Danach werden sie bei voller Gare mit viel Schwaden in dem vorgeheizten Backofen gebacken.*

**Backzeit:**

*Die Brötchen werden im vorgeheizten Backofen bei anfänglich 220° C mit Schwaden gebacken. Nach 2 Minuten kann man die überschüssigen Schwaden, durch öffnen der Backofentür entweichen lassen (Vorsicht: Wasserdampf ist heiß). Nach 5 Minuten kann man die Backtemperatur auf 180°C runterstellen und die Brötchen insgesamt 25 Minuten backen.*