


Sauerteig-Brötchen

Diese Brötchen zum Selbermachen mit Hefeteig und Roggenmehl schmecken gut mit süßen oder herzhaften Belägen.

etwa 8 Stück  etwas Übung erforderlich bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 g Roggenmehl Type 1150

300 g Weizenmehl Type 405

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

15 g Dr. Oetker Roggen-Vollkorn-Sauerteig

1 TL Zucker

1 TL Salz

325 ml lauwarmes Wasser

3 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl

Zum Bestreuen:

Weizenmehl

Wie backe ich einfache Sauerteig-Brötchen?:

1 Hefeteig zubereiten:

Roggenmehl und Weizenmehl mit Hefe und Sauerteig in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten.



3 Brötchen formen und backen:

Den Teig zu einer Rolle formen und in etwa 8 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einem runden Brötchen formen, mit Mehl bestreuen, auf das Backblech legen und nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann die Brötchen auf dem Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Brötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt die Brötchen mit Mehl zu bestreuen, einfach die Brötchen mit etwas Wasser bestreichen und in Kürbiskerne drücken.
- Die Brötchen lassen sich prima einfrieren.

