

SINAH 'S SCHNELLE ROGGENBRÖTCHEN

*Ideal für euer Sonntagsfrühstück oder eben
mal schnell für Zwischendurch*



ZUTATEN

- 400g Weizenmehl Type 405 oder 550 und etwas zum Bemehlen
- 100g Roggenmehl Type 1150
- 1/2 Würfel Hefe (20g)
- 340g Wasser
- 1 1/2-2 TL Salz

ZUBEREITUNGSZEIT

- Arbeitszeit | 15 min
- Gesamtzeit | 12 h
- Portionen | 12 Stück

ZUBEREITUNG

01

Weizenmehl, Roggenmehl, Hefe, Wasser und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Handrührer oder einer Küchenmaschine ca. 3 Minuten kneten.

02

Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 12 Stunden oder auch über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

03

Den Backofen auf 250°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

04

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und leicht bemehlen. mit einem Löffel 12 Portionen abstechen und auf das vorbereitete Backblech legen.

05

Die Roggenbrötchen ca. 20 Minuten bei 250°C kross backen, auf einem Gitter auskühlen lassen und dann servieren, zum Beispiel mit Tomatenbutter!