

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Roggenbrötchen

200g Roggenvollkornmehl
600g Weizenmehl Typ 550ig
½ Würfel Hefe
2 EL Zuckerrübensirup
500g Buttermilch
2 TL Salz
1 TL Brotgewürz
50-100ml Wasser



Roggenvollkornmehl und Weizenmehl in einer Schüssel mischen. Eine Kuhle in das Mehl drücken und die Hefe hinein bröseln. Zuckerrübensirup zugeben und mit etwas von der Buttermilch in der Kuhle zu einem Brei anrühren. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Die restliche Buttermilch, Salz und Brotgewürz zugeben, alles mit etwas Wasser zu einem festen Hefeteig kneten. Diesen nochmal abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig zu etwa 100g schweren Brötchen formen, diese 10 Minuten ruhen lassen. Die Brötchen mit etwas Mehl bestäuben und an der Oberflächen leicht einschneiden.

Bei 220 Grad Ober-/Unterhitze etwas 15 Minuten backen (Die Brötchen aufs heiße Backblech geben). Dann die Hitze auf 180 Grad reduzieren und etwa weitere 15 Minuten fertig backen. Die fertigen Brötchen auf einem Ofengitter auskühlen lassen.