

Roggenmischbrötchen (24 Stück)

Der Teig ist durch Roggenmehl sehr klebrig. Er löst sich beim Kneten auch nicht von der Wand des Rührgefäßes. Das Formen des Brötchens ist daher eine klebrige Angelegenheit. Daher einfach passend falten und ohne großes Aufheben aufs Backblech setzen.

Backzutaten die ich im Supermarkt nicht finden kann beziehe ich über: <https://www.lazada.co.th/>
Einfach nach „Rye Flour“ suchen

Für diese Brötchen wird Sauerteig benötigt. Keinen Fertigsauerteig aus der Tüte benutzen, da dieser nicht mehr aktiv ist. Hier eine Anleitung zum selbst ansetzen des Sauerteigs:
https://www.siam-info.de/leben_in_thailand/hobbys/backen/sauerteig_ansetzen.html

Zutaten für den Vorteig

240 g Wasser, warm

22 g Sauerteig

300 g Roggenmehl

Zubereitung des Vorteigs

1. Sauerteig in zimmerwarmes Wasser auflösen
2. Roggenmehl zugeben und gut vermischen
3. Vorteig zugedeckt bei Raumtemperatur 12- 24 Std. aufgehen lassen.

Zutaten des Hauptteigs

obiger Vorteig

540 g kaltes Wasser, kalt (aus Kühlschrank)

260 g Roggenmehl

540 g Weizenmehl, Type 812

22 g Salz

8 g Trockenhefe

Zubereitung des Hauptteigs

4. Backblech mit Backpapier belegen
5. Zutaten vermischen und 5 Min. kneten
6. Teig abgedeckt ca. 60 Min. bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
7. Teig zu 12 Brötchen à 76 g formen
8. Teiglinge auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche verteilen
9. Abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 75 Min gehen lassen.
10. Teiglinge mit Weizenmehl bestäuben
11. Backofen rechtzeitig auf 230 Grad Umluft vorheizen.
12. Backblech in den Ofen schieben
13. Backofenwände mit Wasser besprühen
14. nach 8 Minuten kurz Backofentür kurz vollständig öffnen, um Dampf abzulassen
15. weitere 8 Minuten backen
16. Brötchen auf Gitter umsetzen und abkühlen lassen