

Roggenbrötchen

Für 16 Brötchen

<http://www.mtswenzel.de/Backrezepte>

300 g Roggenmehl Type 815
200 g Roggenvollkornmehl
1/2 Päckchen Sauerteig (Granulat)
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker

300 ml lauwarmes Wasser
2 EL Keimöl
Mehl zum Bearbeiten
Butter für das Backblech
Roggenvollkornmehl zum Bestreuen

Die beiden Mehlsorten in einer Schüssel mit Sauerteig, Trockenhefe, Salz und Zucker mischen. Das lauwarme Wasser bis auf einen Rest sowie das Öl über das Mehl gießen und alle Zutaten etwa 5 Minuten kneten. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit oder Mehl hinzufügen. Die Schüssel mit etwas Mehl bestäuben und den Teig hineinlegen. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Ein Backblech mit Butter einfetten.

Die Teigmasse noch einmal kurz durchkneten und daraus 16 gleich große runde Brötchen formen. Die Brötchen auf das Backblech legen und abdecken. An einem warmen Ort noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Die Brötchen mit etwas lauwarmem Wasser bestreichen und einmal in der Mitte einschneiden. Die Brötchen mit etwas Vollkornmehl bestreuen und im vorgeheizten

Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 °C) etwa 25 Minuten backen lassen.