16.10.2025 16:35 1/1 Rustikus Bauernbrötchen

Rustikus Bauernbrötchen

... ein rustikales Weizen-Sauerteig-Brötchen, mit einer **Stockgare** von 12-14 Std.

Zutaten: für 8 Brötchen 400 g Weizenmehl Type 550 100 g Vollkorn-Weizenmehl 380 g Wasser 80 g Weizen-Sauerteig **Bruno** 10 g Salz 10 g Honig 3 g Tockenhefe o. 10 g Frischhefe Saten und Körner nach beleieben

Zubereitung

Trockenhefe mit etwas vom Mehl und etwas Wasser aktivieren. 350 g Wasser in die Rührschüssel geben und den Sauerteig aufrühren (Aufschlemmen). Honig zu geben und auch verrühren. Alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem Glatten Teig verühren. ggf. je nach Teigstrucktur El-weise das restliche Wasser zu geben und einarbeiten. Teig mit Öl in eine gefettete Schüssel / Teigbecken geben, Nach 30 min. das erste mal *Dehnen und Falten*.

Tip:

Historie

Brötchen Essen und Mehr

From:

https://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/broetchen:rustkale_broetchen?rev=1692511163

Last update: **20.08.2023 07:59**

