

SCHNELLE SAUERTEIG BRÖTCHEN

SCHNELLE SAUERTEIG BRÖTCHEN

Wenn es mal ganz eilig ist und ihr Sauerteig Brötchen backen wollt, dann ist dieses Rezept hier ziemlich genial. Es ist den Samstagsbrötchen nicht ganz unähnlich, der Teig muss aber nur 15 Minuten kneten, 30 Minuten gehen und 25 Minuten backen. Im Ergebnis habt ihr leckere Brötchen mit weicher, fluffiger Krume und zarter Kruste die sich sowohl für süßen als auch für herzhaften Belag eignen.



Zutaten für 6 Sauerteig Brötchen:

180g Weizenmehl, Typ 550

90g Roggenmehl, Typ 997

100g Weizenvollkornmehl

120g Sauerteig

4g frische Hefe

15g Olivenöl

10g Salz

150g (fettarme) Milch

150g Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen in die Küchenmaschine geben und dort 10 Minuten langsam und 5 Minuten schnell zu einem glatten, weichen und klebrigen Teig verkneten.

Den Teig 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen - bei mir im Gärprogramm bei 40°C mit Wasserdampf im Backofen.

Den Teig aus dem Ofen holen und mit feuchten Händen in 6 Portionen teilen, rund formen und auf ein mit Mehl bestäubtes (besser mit Backpapier ausgelegtes) Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten bei 210°C backen. Die letzten 5 Minuten die Ofentür leicht ankippen.



Die Sauerteig Brötchen kurz etwas abkühlen lassen und dann noch lauwarm auf den Tisch stellen. Drei der Brötchen sind als Reiseproviand verpackt worden. Dafür einfach nochmal 3-4 Minuten aufbacken und nach Lust und Laune belegen.

Neugierig? Probiert es aus!

