Meine Lieblingsrezepte

BACKEN

Joghurt Roggenmischbrötchen

Zutaten

300 g	SchapfenMühle Roggenmehl Type 997
200 g	SchapfenMühle Weizenmehl Type 550
100 g	Joghurt, 3,5 % Fett
25 g	Hefe, frisch
25 g	Butter, zimmerwarm
10 g	Salz
10 g	Zucker
5 g	Apfelessig
250 g	Wasser, zimmerwarm

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) 4 Minuten langsam und 30 Sekunden schnell zu einem glatten, dehnbaren Teig kneten. Diesen abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Aus dem Hefeteig etwa 9 Brötchen mit etwas Mehl rund formen und die Oberseite leicht in Roggenmehl drücken. Die Brötchen mit der mehligen Seite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, abdecken und nochmals 30 – 40 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 220 °C (Ober- / Unterhitze) vorheizen. Eine hitzefeste Schale mit heißem Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Die Oberfläche der Brötchen mit einem Messer nicht zu tief einschneiden. Auf der mittleren Schiene ca. 24 Minuten backen.

TIPP

Die Teigstücke mit dem Nudelholz zu 0,5 cm dicken Fladen rollen, abdecken und nochmals 30 – 40 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Schmand bestreichen, Schinken und Schnittlauch oder Olivenstücke und Tomaten auflegen und bei 240 – 250 °C, 12 – 15 Minuten backen.

Meine Notizen

__Hinweis:__ Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung!

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de