Rezept

Sauerteigbrötchen

Ein Rezept von Sauerteigbrötchen, am 06.06.2025

Zutaten

75 g	flüssiger Sauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)
1 TL	Zucker
200 g	Roggenmehl Type 1150
1 EL	gemahlenes Brotgewürz
4 EL	Öl
	Butter für die Backbleche
340 g	Weizenmehl Type 550
1 Pck.	Trockenhefe
ca. 450 ml	warmes Wasser
1 1/2 TL	Salz
100 ml	warmes dunkles Bier
	Mehl zum Bearbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Sauerteig, 40 g Mehl, Trockenhefe, Zucker und 100 ml Wasser in einer Schüssel glatt rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 4 Std. ruhen lassen.

2. Die restlichen trockenen Zutaten grob mit dem Vorteig verrühren. Bier und restliches Wasser bis auf eine halbe Tasse (ca. 50 ml) mit dem Öl mischen. Flüssigkeit zum Mehl gießen und ca. 3 Min. kräftig rühren. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Min. bearbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen. In der bemehlten Schüssel zugedeckt Ort ca. 2 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Aus dem Teig zwölf Brötchen formen und auf zwei gefetteten Blechen zugedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen. Den Ofen auf 230° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Brötchen mit einem scharfen Messer einmal einschneiden, mit Wasser besprühen, nach Belieben mit etwas Mehl bestreuen und auf der mittleren Schiene ca. 25 Min. backen.