Die kleine Brotzeit

REZEPT VON SONJA BAUER · ROGGENBRÖTCHEN

Berliner Schusterjungen

Roggenbrötchen aus reinem Sauerteig, ohne Hefe und ohne Formen. Der Teig wird nur flach gedrückt und in Stücke abgestochen. Die dicke Mehlschicht reißt auf, sobald die Teiglinge so weit sind, und zeigt damit die Gare an. Morgens angesetzt, nachmittags fertig.

ERGIBT	GESAMTZEIT	BACKEN
9–10 Brötchen	5–7 Stunden	240 → 210 °C · 20–22 Min.

ZUTATEN

Roggensauerteig

3–5 STD. · 26–28 °C

90 g	Roggenanstellgut
180 g	Wasser, lauwarm (35 °C)
180 g	Roggenmehl 1150

SUMME 450 G

Hauptteig

6 MIN. LANGSAM

450 g	reifer Roggensauerteig
110–120 g	Wasser, lauwarm (35 °C)
225 g	Weizenmehl 550
50 g	Roggenmehl 1150
10 g	Schmalz oder vegane Alternative
10 g	Rübensirup oder Gerstenmalz (optional)
12 g	Salz

GESAMT CA. 872 G · 9–10 TEIGLINGE

ECKDATEN

SAUERTEIG	3–5 Std. bei 26–28 °C, bis zum Höhepunkt
KNETEN	6 Min. auf niedriger Stufe
TEIGRUHE	30–45 Min. abgedeckt in der Schüssel
FORMEN	2 cm dick ausgedrückt, Stücke abgestochen
STÜCKGARE	60 Min. bei 22–24 °C
BACKEN	240 → 210 °C, 20–22 Min. · Heißluft 220 → 190 °C
DAMPF	kräftig schwaden, nach 10 Min. ablassen
HYDRATION	ca. 68 % (TA 168)
ZUBEHÖR	2 Backbleche, Backpapier oder Dauerbackfolie

TIPPS

- Beim Bemehlen nicht sparen. Die Mehlschicht ist hier das Gärfenster: Sie reißt auf, wenn die Teiglinge fertig sind.
- Rübensirup oder Gerstenmalzextrakt sind optional. Sie geben Farbe und ein mildes Malzaroma, ohne sie bleiben die Brötchen heller.
- Im Buch ist der Backtag ab 8 Uhr gerechnet: Sauerteig um 8:00, Hauptteig um 12:00, Brötchen um 14:00 aus dem Ofen.

ZUBEREITUNG

Sauerteig

MORGENS · 3–5 STD.

1. Anstellgut, Wasser und Roggenmehl gründlich verrühren. Abgedeckt bei 26 bis 28 °C reifen lassen, bis der Sauerteig seinen Höhepunkt erreicht hat. Das dauert 3 bis 5 Stunden.

Hauptteig

6 MIN. · 30–45 MIN. RUHE

2. Alle Zutaten in die Knetschüssel geben und etwa 6 Minuten auf niedriger Stufe mischen, bis der Teig homogen und leicht klebrig ist. Mehr Struktur braucht er nicht.
3. Den Teig abgedeckt 30 bis 45 Minuten in der Schüssel ruhen lassen.

Formen

OHNE RUNDWIRKEN

4. Die Arbeitsfläche sehr großzügig mit Roggenmehl bestauben, den Teig vorsichtig darauf kippen und auch die Oberseite kräftig bemehlen.
5. Den Teig etwa 2 cm dick zu einem Rechteck drücken und mit der Teigkarte neun bis zehn gleich große, rechteckige Stücke abstechen.
6. Die Teiglinge mit der bemehlten Seite nach oben auf zwei vorbereitete Bleche setzen.

Stückgare

60 MIN. · 22–24 °C

7. Abgedeckt etwa 60 Minuten reifen lassen. So weit sind sie, wenn das Volumen sichtbar zugenommen hat und die Mehlschicht feine Risse zeigt.

Backen

240 → 210 °C · 20–22 MIN.

8. Rechtzeitig auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, bei Heißluft auf 220 °C.
9. Die Bleche einschießen und kräftig schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und auf 210 °C herunterschalten, bei Heißluft auf 190 °C.
10. Weitere 10 bis 12 Minuten backen, bis die Brötchen kräftig gebräunt sind, danach auf einem Rost auskühlen lassen.

© Brot-Kongress · Die kleine Brotzeit