ROGGENWECKERL MIT **SAUERTEIG**





🛊 🛊 🛊 🛊 🛊 4.6 bei 134 Bewertungen











Wenn ihr noch nie mit Sauerteig gebacken habt oder ihr euer Wissen auffrischen möchtet, dann werft einen Blick in mein Sauerteig 1×1. Dort habe ich alle wichtigen Infos rund um das Thema zusammengeschrieben. Hinweis: Wenn ihr zum ersten Mal einen Sauerteig ansetzt, dann plant dafür mindestens 5 Tage ein.

Zubereitung

Vorbereitungsarbeiten am Vortag: Den Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen und mit 50 g Roggenmehl und 50 g Wasser vermischen. Anschließend 8-10 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet. 100 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in einem Schraubglas bis zum nächsten Mal in den Kühlschrank stellen.

Vobereitungsarbeiten am Backtag: Wasser in eine Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Salz, Backmalz, Germ und Sauerteig) genau abwiegen und dazugeben.

- Alles kurz zu einem weichen Teig verkneten (nur so lange kneten, bis sich die Zutaten gut verbunden haben) und ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur zugedeckt rasten lassen.
- Den Teig in 13 Portionen zu je 70 g aufteilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln etwas flach drücken, dann mit Wasser besprühen und mit Roggenmehl bestauben.
- Dann sofort im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 18 Minuten mit viel Dampf backen.



Zutaten

FÜR CA. 13 WECKERL

VORTEIG

50 g	Roggenmehl
50 g	Wasser
50 g	Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)

TEIG

275 g	lauwarmes Wasser
150 g	Weizenmehl 700
350 g	Roggenmehl 960
100 g	Sauerteig (vom
	Vorteig)
10 g	Backmalz
5 g	Germ
10 g	Salz