

Zutaten

- 360 g Vollkorn-Roggenmehl
- 140 g Dinkelmehl
- 400 ml Wasser
- 15 g Hefe
- 10 g Salz
- 8 g Sauerteigpulver
- 4 g Brotgewürz

Backen, Beilage

Vinschgauer

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für köstliche Vinschgauer! Bereiten Sie diese leckeren Brötchen selbst zu. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und für 5 Minuten kräftig durchkneten. Den Teig mit etwas Roggenmehl bestäuben.
2. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
3. Den Roggenteig in Bällchen à 45 g formen, somit solltet ihr ca. 20 kleine Brötchen erhalten.
4. Die Bällchen mit Roggenmehl bestäuben und mit der flachen Hand zu einem Fladen drücken (handtellergroß).
5. Als Pärchen (die zwei Fladen dürfen sich leicht berühren) auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech setzten.
6. Zu den anderen Brötchen allerdings Abstand halten.
7. Im Ofen bei 40 Grad ca. 30 Minuten gehen lassen.
8. Bei Ober- und Unterhitze von 220 Grad ca. 20-25 Minuten backen.