

Zutaten

- 720 g Vollkorn-Roggenmehl
- 280 g Dinkelmehl
- 900 ml Wasser
- 30 g Hefe
- 20 g Salz
- 15 g Sauerteigpulver
- 7 g Brotgewürz

Backen

Vinschgauer Roggenbrötchen

Saftige Südtiroler Röggenfladen mit dem typisch würzigen Geschmack von Fenchel, Kümmel uns Sauerteig. Der ideale Begleiter für herzhafte Beläge.

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und für 5 Minuten krägftig durchkenten lassen.
2. Den Teig mit etwas Roggenmehl bestäuben.
3. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
4. Den Roggenteig in Bällchen à 80 g formen, somit solltet ihr 23 bis 24 Brötchen erhalten.
5. Die Bällchen mit Roggenmehl bestäuben und mit der flachen Hand zu einem Fladen drücken (handtellergroß).
6. Als Pärchen (die zwei Fladen dürfen sich leicht berühren) auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech setzten.
7. Zu den anderen Brötchen allerdings Abstand halten.
8. Im Ofen bei 40 Grad ca. 30 Minuten gehen lassen.
9. Bei Ober- und Unterhitz von 220 Grad ca. 30 Minuten backen.