



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 und Sauerteig. Der ideale Begleiter für herzhaft Beläge.

So wird's gemacht:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und für 5 Minuten kräftig durchkneten 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 (handteller groß).
6. Als Pärchen (die zwei Fladen dürfen sich leicht berühren) auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech setzen.
7. Zu den anderen Brötchen allerdings Abstand halten.
8. Im Ofen bei 40 Grad ca. 30 Minuten gehen lassen.
9. Bei Ober- und Unterhitze von 220 Grad ca. 30 Minuten backen.