

Rezepte für backstars.de Backmischung:

Rustikus Roggen (Für Gebäcke mit Sauerteig)

Zutaten:	Grundrezept	mit Variokorn	Ihre Variante:
Rustikus Roggen	100g	100g	
Weizenmehl, Type 405 oder 550	200g	200g	
Roggenmehl, Type 1150	200g	200g	
Wasser ca. 25°C	Ca.320g	Ca. 320g	
Hefe	1/2 Würfel	1 Würfel	
<u>Quellstück:</u>			
Variokorn		100g	
Wasser oder Bier, ca. 25°C		70g	

Grundrezept:

Lösen Sie die Hefe im Wasser auf und geben sie dann alle Zutaten in die Küchenmaschine. Bereiten Sie einen glatten Teig und lassen ihn nach dem Kneten für ca. 20 Minuten ruhen.

Nach dieser Teigruhe können Sie nun Brötchen oder kleine Baguette ... ausformen und nach Belieben mit Mohn, Sesam, Käse... bestreuen.

Lassen Sie die Teiglinge auf dem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech nochmals gehen und Backen sie diese bei ca. 230°C für ca. 25-30 Min.

Variokorn:

Vermischen Sie Variokorn und Wasser zu einem Quellstück und lassen es 30 Minuten stehen.

Geben Sie dann alle Zutaten und das Quellstück in Ihre Küchenmaschine und gehen Sie wie beim Grundrezept vor.

Ihr

Andreas Zöllner

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de