



Düsseldorfer Röggelchen

(12 Doppelbrötchen – nach Ketex 24072011)

Zutaten:

400 Gramm Weizenmehl 550
85 Gramm Roggenmehl 1150
50 Gramm Vollsauer (kann man von
seinem ASG nehmen)
15 Gramm Frischhefe
11 Gramm Salz
5 Gramm Roggenmalz (Färbemalz)
310 Gramm Wasser
1 Teel. Flüssiges Backmalz



Zubereitung

Alle Zutaten wie einen Brötchenteig 15 min. kneten. Die Teigtemperatur nach dem Kneten war 25,6°. Danach habe ich eine Teigruhe von 30 Minuten eingelegt.

Danach werden Teiglinge von 40 g abgewogen und rund geschliffen. Man setzt sie dann als Pärchen (beide Teiglinge fest aneinander) auf eine Backblech und stellt sie bei Raumtemperatur zur Gare. Unbedingt mit einer Folie abdecken. Die Teiglinge sollten nicht verhauten!

Damit die Röggelchen einen schönen Glanz bekommen, eine Glanzstreiche herstellen. Dazu gibt man 2 EL Kartoffelmehl auf ein Backpapier und röstet es im Backofen bei 250° braun an. Man nimmt dann 2 TL und mischt es mit 200 g Wasser. Es sieht dann aus wie kalter Kaffee. Damit streicht man die Teiglinge vor dem Einschließen ab. Kurz vor Ende der 25-minütigen Backzeit, wiederholt man diesen Vorgang.

<http://xn--einfachkoestlich-2pb.com/archives/1586>