

Rustikus

... ein rustikales Weizen-Sauerteig-Brötchen, mit einer **Stockgare** von 12-14 Std.

Zutaten:

für 8 Brötchen

400 g Weizenmehl Type 550
100 g Vollkorn-Weizenmehl
380 g Wasser
80 g Weizen-Sauerteig **Bruno**
10 g Salz
10 g Honig
3 g Tockenhefe o. 10 g Frischhefe
Saten und Körner nach belieben

Zubereitung

Trockenhefe mit etwas vom Mehl und etwas Wasser aktivieren. 350 g Wasser in die Rührschüssel geben und den Sauerteig aufrühren (Aufschlemmen). Honig zu geben und auch verrühren. Alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem Glatten Teig verühren. ggf. je nach Teigstruktur El-weise das restliche Wasser zu geben und einarbeiten.

Zubereitung:

Tip:

Historie

[Brötchen](#)
[Essen und Mehr](#)

From:
<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/broetchen:rustkale_broetchen?rev=1692510475

Last update: **20.08.2023 07:47**

