# Einfache rustikale Brötchen



Schnelle unkomplizierte Zubereitung von einfachen rustikalen Brötchen. Für Anfänger geeignet.

8-10 Brötchen

---

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 2 Std 30 min
Backzeit: 25 min

---

## ZUTATEN

1. 10 g frische Hefe (weniger bei Übernachtgare)
2. 280-300 ml Wasser, lauwarm
3. 10 g Zucker
4. 400 g Weizenmehl Type 550
5. 100 g Roggenmehl Type 997
6. 10 g Backmalz
7. 10 g Salz

## ZUBEREITUNG

1. Die Hefe zusammen mit dem Zucker in 280 ml lauwarmem Wasser auflösen und 10 Minuten quellen lassen.
2. Mehle mit Backmalz und Salz in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Das Hefegemisch dazugeben und alles mit der Küchenmaschine 2-3 Minuten auf Stufe 1 und 10 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten Teig kneten lassen. Evtl. noch etwas Wasser dazugeben.
3. Den Teig abgedeckt 2 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. (Bei Übernachtgare 1 Stunde ruhen lassen und dann abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen ca. 30 Minuten akklimatisieren lassen oder direkt formen und die Stückgare auf 1 Stunde verlängern)
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
5. Anschließend den Teig in 8-10 Stücke (80 g - 90 g) teilen, rund formen und mit dem Schluss nach oben mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Abgedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.
6. Inzwischen den Backofen auf 210°C Umluft vorheizen.
7. Nach der Stückgare die Teiglinge mit etwas Wasser besprühen und mit etwas Roggenmehl bestreuen.
8. Für 20-25 Minuten mit viel Dampf backen. Wer keinen Backofen mit Dampffunktion hat, stellt eine feuerfeste Schüssel mit kaltem Wasser oder Eiswürfeln unten in den Backofen.
9. Die Brötchen nach der Backzeit einige Minuten auf einem Rost ruhen lassen.