

## Roggen-Dinkel-Kartoffelbrötchen

Alle Angaben in Gramm

		<b>Hauptteig</b>		
TA	1,68	Dinkelvollkorn	80	160
Mehl	490	Roggen 997	80	160
Wasser	333	Dinkelmehl 630	300	600
Kartoffel	150	Anstellgut LM	70	140
Anstellgut (1,6)	70	Kartoffeln	150	300
Olivenöl	20	Kochstück	175	350
Salz	10	Olivenöl	20	40
		Salz	10	20
Kochstück (am Vortag herstellen)		Wasser	213	426
SEMOLA	55		1098	2196
Wasser	120	<b>Stückzahl</b>	<b>9</b>	<b>18</b>
	175	<b>Stückgewicht</b>	<b>122</b>	<b>122</b>

### *Variante zusätzliches Quellstück*

- *Dinkelvollkorn- und Roggenmehl je 85 g mit 170 g Wasser anmischen und über Nacht kühl stellen. Im Rezept 160 g Quellstück einfügen und je die Mehl- u. Wassermenge beim Hauptteig abziehen.*
  - **Hauptteig**
  - Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und auf kleiner Stufe 2-3 Min. mischen. Danach die Knetgeschwindigkeit erhöhen und den Teig etwa 5-6 Min. kneten.
  - Anschließend den Teig in ein leicht gefettetes Becken legen, mit einem Teigtuch (Gärfolie) zudecken und für 8-12 Std. bei Raumtemperatur ruhen lassen.
  - Zwischendurch den Teig 2-3x dehnen und falten:
  - Hierzu ziehst Du den Teig an einer Seite leicht hoch und legst ihn an den gegenüberliegenden Beckenrand. Dies geht am besten, wenn Du Deine Hände vorgängig in etwas Wasser tunkst.
  - Diesen Vorgang von allen vier Seiten wiederholen. Dann den Teig wieder zudecken und weiter ruhen lassen.
  - **Formen**
  - Nach der Gärzeit den Teig aus dem Becken auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in Stücke zu je 118 g bzw. in 9 gleich große Stücke portionieren.
  - Anschließend alle Teiglinge zu gleichmäßigen Kugeln formen.
  - Ein Teigtuch auf ein Backblech legen und großzügig mit Roggenmehl stauben.
  - Danach die Teiglinge großzügig bemehlen und in den Händen nochmals rund formen. Dabei sollte der Verschluss leicht geöffnet bleiben.
  - Die Teigkugeln mit dem Verschluss nach unten und mit genügend Abstand auf das bemehlte Teigtuch absetzen.
  - Anschließend die Teiglinge mit einem Teigtuch (Gärfolie) zudecken und für zirka 2 Std. bei Raumtemperatur ruhen lassen.
  - In der Zwischenzeit den Backofen mit einer feuerfesten Schüssel in der unteren Ofenhälfte auf ca. 230 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
  - Ein Lochblech mit etwas neutralem Öl einfetten. Die gegarten Teiglinge auf dem Teigtuch umdrehen, so dass der Verschluss nun oben ist und mit etwas Mehl bestauben. Danach die Teiglinge mit genügend Abstand auf das vorbereitete Backblech absetzen.
  - **Backen**
  - Das Blech mit den Teiglingen in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben.
  - Anschließend in die feuerfeste Schüssel zirka 1-2 dl Wasser für den Dampf gießen und die Ofentür sofort schließen.
  - Nach etwa 15 Min. die Schüssel mit dem Wasser aus dem Ofen nehmen und die Semmel für weitere 10-15 Min. knusprig ausbacken.
  - Nach dem Backen die Brötchen auf einem Gitter auskühlen lassen
- Anstellgut: <https://www.marcelpaa.com/rezepte/sauerteig-grundsauer-anstellgut/>

Originalrezept abgewandelt: <https://www.marcelpaa.com/rezepte/lievito-madre-broetchen-2/>  
(enthält Werbung)