

Rogger-Wecken

Zutaten für 18 Stück:

1	Würfel Hefe
300 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	Olivenöl
½ TL	Salz
2 EL	Honig
200 g	Heimatsmühle-Roggenmehl 1150
ca. 250 g	Heimatsmühle-Dinkelmehl 630

Geben Sie die Hefe in das lauwarme Wasser. Fügen Sie Öl, Salz, Honig und Roggenmehl hinzu. Geben Sie anschließend erst die Hälfte des Dinkelmehls hinzu und rühren Sie die andere Hälfte langsam nach und nach unter.

Kneten Sie die Masse noch 2 – 3 Minuten gut durch, bis ein glatter Teig entsteht. Teilen Sie den Teig in 18 gleich große Stücke und formen Sie kleine Brötchen daraus oder geben Sie den Teig in Mini-Brotformen. Lassen Sie den Teig 30 Minuten gehen.

Bepinseln Sie die Brötchen/Brote mit Wasser oder Öl und stechen Sie mit einer Gabel vorsichtig kleine Löcher in die Kruste.

Backen Sie die Brötchen/Brote bei 200 °C für 15 Minuten.

