

Helle, Roggen- und Laugenbrötchen

Zutaten für die hellen Brötchen:

- 300 g Mehl
- 200 ml Wasser
- 1 EL Salz
- 5 g Trockenhefe

Alle Zutaten miteinander vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag auf Zimmertemperatur erwärmen. Noch einmal kneten, bei Bedarf etwas Mehl dazugeben und aus dem Teig Brötchen formen. 15 Minuten ruhen lassen, dann bei 180 Grad 25 Minuten backen.

Zutaten für die Roggenbrötchen:

- 300 g Roggenmehl
- 100 g Roggenschrot
- 100 g Sauerteig-Ansatz
- 200 ml Wasser
- 1 EL Salz
- 3 g Trockenhefe

Alle Zutaten miteinander vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag auf Zimmertemperatur erwärmen. Noch einmal kneten, bei Bedarf mit etwas Mehl dazugeben und aus dem Teig Brötchen formen. 15 Minuten ruhen lassen, dann bei 180 Grad 25 Minuten backen.

Zutaten für die Laugenbrötchen:

- 300 g Mehl
- 100 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 1 EL Butter
- 1 EL Salz
- 5 g Trockenhefe
- für die Lauge: 2 l Wasser
- 50 g Natron
- 1 EL Salz

Alle Zutaten miteinander vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag auf Zimmertemperatur erwärmen. Noch einmal kneten, bei Bedarf mit etwas Mehl dazugeben und aus dem Teig Brötchen formen. 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Lauge Wasser aufkochen, Natron und Salz dazugeben und die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nicht mehr kocht. Brötchen von beiden Seiten jeweils 45 Sekunden in der Lauge baden. Dann bei 180 Grad 25 Minuten backen.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 30.12.2022

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen