

Tigerbrötchen mit Pfefferkruste

Zutaten für den Teig (für 10 Brötchen):

- 100 g altes Brot
- 20 g Dinkelsauerteig
- 520 g Dinkelfeinmehl
- 3 g Hefe
- 6 g Honig
- 400 g kaltes Wasser
- 22 g Salz
- 60 g Sonnenblumenöl

Den Teig am Tag vor dem Backen vorbereiten. Altes Brot rösten und reiben. Mit Sauerteig, Mehl, Hefe, Honig und Wasser (etwas Wasser zurückbehalten) in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Dann zuerst das Salz und anschließend das Öl unterkneten. Das zurückbehaltene Wasser nach und nach hinzugeben, bis der Teig eine weiche Konsistenz hat. In ein geöltes, verschließbares Gefäß füllen. Zweimal im Abstand von etwa 30 Minuten von allen Seiten her falten. Danach 12 bis 16 Stunden zum Ruhen in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für die Kruste:

- 150 g Vollkorn-Reismehl
- 9 g Hefe
- 12 g Salz
- 18 g Honig
- 8 g zerstoßener Schwarzer Pfeffer
- 150 g kaltes Wasser

Am Backtag zunächst die Pfefferkruste anrühren. Dafür alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren, bis eine flüssige, aber noch streichfähige Masse entsteht. 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Teig vorsichtig auf eine bemehlte Fläche geben und Teiglinge à etwa 100 g abtrennen. Dabei darauf achten, dass die Luftbläschen, die beim Gehen entstanden sind, nicht zerstört werden. Die Teiglinge von allen Seiten einschlagen und langstoßen, d.h. mit den Händen jeweils länglich formen. Mit der Unterseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech oder auf einen Pizzastein legen und weitere 5 Minuten gehen lassen.

Mit der Krustenmasse bestreichen und im Anschluss bei mindestens 250 Grad (Ober-/Unterhitze) ausbacken. Für den nötigen Dampf 1 Tasse Wasser in den Backofen gießen. Nach etwa 25 Minuten sind die Pfeffer-Tigerbrötchen fertig.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 01.10.2023

Koch/Köchin: Svea Andersson

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