

Roggenvollkornbrötchen über Nacht



Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:

500 gr. Roggenvollkornmehl
350 ml kaltes Wasser
5 gr. frische Hefe
10 gr. Salz
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen und ca. 10 Min. mit dem Knethaken der CC erst ca 1. Min. auf min und dann auf Stufe 1 kneten (Knethaken).

Dann in eine große Schüssel mit Deckel tun und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Morgens dann den Teig in 9 bis 10 Brötchen teilen und formen, auf ein Backblech geben und ca. 20 Min gehen lassen.

Dann bei 250 Grad 20 Minuten backen!