

Roggenbrötchen Backmischung für Weizenmischbrötchen mit einem hohen Roggenanteil **1000 g und 2500 g netto**

Roggenbrötchen, Wasser und Hefe wie angegeben vermischen und mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 3 Minuten schnell verrühren. Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach durchschlagen und zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen. Von dieser Rolle ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden und diese rundwirken. Auf ein gefettetes Backblech, nach Bedarf einschneiden und abgedeckt ca. 50 Minuten gehen lassen. Roggenbrötchen ca. 20 Minuten ausbacken.

Elektroherd: 230°C / Heißlufttherd : 210°C

Der Teig kann im Backautomaten zubereitet werden

Mischung	Wasser	Hefe
500 g	290 ml	20 g
1000 g	590 ml	40 g

Zutaten: 60,8% Weizenmehl, 24% Roggenmehl, Roggensauerteig getrocknet, Weizengluten, jod. Salz, Weizensauerteig getrocknet, Maismehl (teils geröstet), Roggenmalz, Weizenmalz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von: Ei und Soja enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1306 kJ (312 kcal)
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	67,4 g
davon Zucker	2,4 g
Eiweiß	10,7 g
Salz	2,2 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	