

12. Januar 2013

# Jägerbrötchen nach Ines Gromes und Olaf Bauermann

Im vergangenen Sommer habe ich mir das Fachbuch „Roggen. Das Standardwerk“ geleistet. Darin finden sich eine fast unüberschaubare Vielzahl an Brot-, Brötchen- und Feingebäckrezepten, die vollständig oder zum Teil mit Roggenmehlen oder -schroten gebacken werden. Um das Buch nun auch einmal von der praktischen Seite kennenzulernen, habe ich mich entschlossen, die Jägerbrötchen daraus zu backen. Wie so oft, habe ich die Hefemenge reduziert und die Garzeiten verlängert. Der Rest orientiert sich grundsätzlich am Originalrezept.

Die Weizenmischbrötchen sind sehr handlich (kleine Teiginlage), sehr knusprig und mild-säuerlich im Geschmack. Der Roggenanteil gibt der Krume eine etwas herbere Note. Besonders gut passen milde Käsesorten und leichte Wurst dazu. Nicht umwerfend, aber immerhin ein alltagstaugliches Brötchen.

## Roggensauerteig

- 40 g Roggenmehl 1150
- 30 g Wasser
- 4 g Anstellgut

## Hauptteig

- Sauerteig
- 240 g Weizenmehl 550
- 60 g Roggenmehl 1150
- 8 g Frischhefe
- 190 g Wasser
- 7 g Salz
- 10 g Schweineschmalz (alternativ: Butter)
- (3 g flüssiges Gerstenmalz)
- Roggenmehl 1150 zum Bestäuben

Die Sauerteigzutaten mischen und 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Teigzutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermengen und weitere 8 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Teig sollte sich am Ende fast vollständig vom Boden gelöst haben.

45 Minuten Gare bei 24°C. Nach 30 Minuten falten.

8 Teiglinge abstechen und rundschleifen.

15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Die runden Teiglinge mit kurzen Rollbewegungen der Hand langstoßen (länglich formen).

Die Teiglinge auf der glatten Seite zwei- bis dreimal quer einschneiden und leicht mit Roggenmehl bestäuben.

Mit Schluss nach oben 90 Minuten bei ca. 24°C in Bäckerleinen gehen lassen.

Mit Schluss nach unten bei 240°C fallend auf 230°C 20 Minuten mit Dampf backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3,5 Stunden*

