

NEWSLETTER

E-Mail

Anmelden

HERSTELLER

Auswahl

Los

[Meine Daten](#)
[Bestellungen](#)
[Merkzettel](#)
[Passwort ändern](#)
[Abmelden](#)

# Hobby Bäcker Versand!

*für Privat und  
Geschäftskunden!*

## MINERVA - HANDELSGESELLSCHAFT mbH

[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[A-F](#)[G-K](#)[L-P](#)[Q-T](#)[U-Z](#)[Fachliteratur](#)**Informationen**[News](#)[Kontakt](#)[Datenschutz](#)[Impressum](#)[AGB](#)[Versandkosten](#)[Widerrufsrecht](#)[Verwaltung](#)[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[Fachliteratur](#)[Rezepte / Q-T / Röttgeli](#)

### RÖGGELI

für rustikale, knusprige Brötchen und Krustenbrote mit hohem Roggenanteil

Rezeptur Röttgeli-Brötchen:

500 g Röttgeli

20 g Frischhefe

275 g Wasser

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, über die Röttgelmischung geben und kneten (Knetzeit ca. 6 – 9 Minuten, optimale Teigtemperatur ist 27 Grad)

Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe die Brötchen formen und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort entspannen und gehen lassen.

Nach diesen 10 Minuten die Brötchen flachdrücken, und nochmals in Form bringen (zum Formen kann man die Rohlinge auch auf eine gefettete Unterlage bringen und nach dem Formen die Brötchen in Röttgeli drücken)

Nochmal 35 Minuten in die Gare geben (an warmen Ort aufgehen lassen)

Die Teiglinge auf das Backblech geben, 5 Minuten ruhen lassen und dann bei ca. 200 Grad 18 – 21 Minuten backen.

Anstelle der Röttgeli-Brötchen können Sie selbstverständlich auch ein herzhaftes Roggenbrot (freigeschoben oder in Kastenform / Brotbackautomat) herstellen. Rezeptur analog zu den Brötchen, jedoch das Brot bei ca. 240 Grad in den Ofen geben, nach 5 – 10 Minuten die Temperatur auf 200 Grad mindern und ca. 60 Minuten ausbacken

[Produktinfos](#) | [Verwaltung](#) | [Widerrufsrecht](#) | [Versandkosten](#) | [AGB](#) | [Impressum](#) | [Datenschutz](#) | [Kontakt](#) | [News](#)  
[Fachliteratur](#) | [Rezepte](#) |

© 2003-2011 by **ProWeb & ComServ**

[gaerkorb.eu](#) | [gaerkorb.de](#) | [backhaeuser.de](#) | [teetraeume.de](#)