


# Sauerteig-Brötli

etwa 8 Stücke  etwas Übung erforderlich  bis zu 20 Min.



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Teig:**  
200 g Roggenmehl  
300 g Weissmehl  
1 Beutel Dr. Oetker  
Sauerteigpulver mit Hefe  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
325 ml Wasser (3.25 dl)  
3 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl

**Dekoration:**  
Weissmehl

## Wie backe ich einfache Sauerteig-Brötchen?:

- 1 Teig:**  
Beide Mehle mit Sauerteigpulver und Salz mischen. Wasser beigeben und alles dem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten kneten. Öl beigeben und weitere ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (ca. 60 Minuten).  
Backblech mit Backpapier belegen.
- 2** Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und in 8 gleichgrosse Stücke aufteilen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu runden Brötchen formen und mit dem Verschluss nach oben (glatte Seite nach unten) auf das Backblech legen. Zugedeckt nochmals 30 Minuten aufgehen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**

- 3 Brötchen mit wenig Mehl bestäuben und in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Brötchen auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt die Brötli mit Mehl zu bestreuen, können sie mit etwas Wasser bestrichen und in Kürbiskerne gedrückt werden.
- Die Brötli lassen sich prima einfrieren.