

Rezept vum ECHTERNACHER BRAUEREI

ROGGEN´ROLL

🕒 3 Portiounen 🕒 2 Deeg ❄️ Wanter

Fir de Sauerdeeg **Roggemiel Typ 1150 (100 g), Hellen-Béier (100 g) an Anstellgut (10g)** verméschen an 8 Stonne bei 26 ° roue loossen. Fir d'Fidderung nach **Roggemiel (100 g) an Hellen-Béier (100 g)** verméschen an 12 Stonnen roue loossen. De Virdeeg gëtt direkt no der Fidderung virbereet, dofir **Dinkelmiel Typ 630** bzw. **Wäissmiel (200 g), Roggemiel (50 g), Waasser (150 g)** a **Frëschhief (5 g)** verméschen. Dat Ganzt 4 Minutte lues an duerno 6 Minutte séier knieden. Zoudecken an 8 Stonne roue loossen. Wann en ze laang gegäert huet, den Deeg 1 falen. Fir den Haaptdeeg de Virdeeg, **Roggemiel (215 g), Dinkelmiel** oder **Wäissmiel (200g), Salz (15 g), Hellen-Béier (100 g), Waasser (200 g)** a **Frëschhief (15 g)** mateneen verméschen an da 4 Minutte lues an duerno 7 Minutte séier knieden. Den Deeg 40 Minutte roue loossen. Dorauser 3 Brout (600g) formen a mam Enn no uewen an en agemieltene Gärkierfchen leeën. 60 Minutte gäre loossen, da lues op de Bakblech kippen, aschneiden a 40 Minutten bei 250 ° mat Schwade baken. No 10 Minutten d'Temperatur op 210 ° erofdréinen.

léifteg

