

Sauerteigbrötchen im Weckglas mit Trockensauerteig

Reicht für

ca. 15 Brötchen

Zutaten

100g Trockensauerteig
500 g Buchweizenmehl
500 g Teffmehl
2 Teelöffel Flohsamenschalen
2 Teelöffel Salz
900 g warmes Wasser
1 Würfel frische Hefe (40g)

Zubereitung

Bis auf die Hefe alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethacken 5 Minuten lang zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Die Schüssel in den Backofen stellen und bei 40° C etwas 2 Stunden lang gehen lassen.

Die Hefe dazugeben und den Teig nochmal 5 Minuten lang durchkneten.

15 Weckgläser (290 ml Volumen) bereit stellen und in jedes Glas ca. 135 g Teig geben.

Den Teig bei 40° C im Backofen gehen lassen bis er das Glas bis ca. 1 cm unter dem Rand ausfüllt. Die Deckel der Weckgläser ebenfalls in den Ofen legen, die Temperatur des Backofens auf 175° C hochheizen und die Brötchen 30 Minuten lang backen. (Die Backzeit beginnt, wenn der Ofen die Backtemperatur von 175° C erreicht hat.)

In der Zwischenzeit die Gummiringe mit Wasser auskochen.

Die Gläser aus dem Ofen nehmen und mit den noch nassen Gummis und passenden Klammern verschließen.

Die Brötchen im Glas abkühlen lassen und die Klammern entfernen.

Tipps

Sollte ein Glas nach dem Abkühlen offen sein dieses wieder mit den Klammern verschließen und den Inhalt möglichst schnell verzehren.

haltbar machen

Die Brötchen sind im verlossenen Weck-Glas ca. 6 Monate haltbar.