

Dinkelbrötchen

„Hausgemacht“

Zutaten für 12 Brötchen:

250 g Dinkelkorn
300 g Dinkelmehl 700er (Rauch)
40 g Margarine
250 ml Wasser lauwarm
200 ml Buttermilch
1 ½ Pkg Trockenhefe
½ Pkg Brotgewürz
Salz

Brotgewürz selbstgemacht

Fenchel- Anis,- Kümmel,- Korianderkörner im Moullinex fein mahlen.

Zubereitung:

Dinkelkorn fein mahlen und sieben (Kleie aufheben)

Beide Mehle mischen und in einer Pfanne leicht erwärmen.

In Rührkessel geben, Hefe, Margarine, und Brotgewürz zugeben mit dem Knethacken bei kleiner Stufe mischen.

Wasser mit Buttermilch vermengen und langsam zum Mehl leeren, 10 Minuten kneten, bis ein weicher, glatter Teig entsteht.

Zugedeckt an einem warmen Ort bis zum doppelten Volumen gehen lassen. (ca. 20 Minuten)

Jetzt den Teig salzen und die Hälfte der Kleie zugeben, nochmals durchkneten. Rolle formen in 12 Teile schneiden, mit feuchten Händen runde Brötchen formen, auf ein befettetes Backblech schichten, mit der restlichen Kleie bestreuen, mit Küchentuch abdecken, nochmals 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Rohr auf 200° C vorwärmen. Brötchen mit Wasser besprühen auf mittlerer Schiene einschieben, 35-40 Minuten bei 180° backen.

Während des Backvorgangs im Ofen immer ein Schüssel mit Wasser dazustellen.

Tip:

Wenn sie eine Backform (Kastenform) verwenden, gut einfetten mit Kleie ausstreuen und langsam ca. 55 Minuten backen.

