



Liebe zum Brot – Brotmeierei

Dinkel-Vollkornbrötchen

Zutaten:

- 1000 g sehr fein gemahlene Dinkel-Vollkornmehl
- ca. 550 ml Wasser 30 °C
- 20 g Steinsalz
- 100 g Schmand
- 60 g Butter im Mehl verkneten, bis die Butter gut verteilt ist
- 1 EL Apfel-Essig
- 25 g Bio-Hefe

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und mit der Knetmaschine 6 Minuten oder mit der Hand mindestens 8 Minuten kneten.

Den Teig nach dem Kneten in Schüssel geben und gut abgedeckt für 60 Minuten ruhen lassen.

Anschließend noch einmal kurz durchkneten und für weitere 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Nun 70 g Stücke abwiegen und rundschieben. Mit dem Schluss nach unten auf ein gefettetes Backblech legen und mit einem Brötchenstempel oder einem Messer einschneiden.

Im Gärsack an einem warmen Ort gut aufgehen lassen und bei knapper Gare (Fingerdruck muss schnell nach oben gehen) die Brötchen mit einer Blumenspritze benetzen und mit Wasserdampf im vorgeheizten Backofen bei 240 °C backen.

Nach 5 Minuten durch Öffnen der Ofentür den Wasserdampf entweichen lassen und die Brötchen bei 220 °C ca. 12 Minuten fertig backen.

Tipp: Die Brötchen können vor dem Backen auch mit verschiedenen Körnern und Saaten bestreut werden, z.B. Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam u.ä.