



VIELKORN DINKELBRÖTCHEN

ZUTATEN:

- 200g Dinkelmehl 630
 - 275g Dinkelmehl 1050
 - 30g Leinsamen
 - 10g Flohsamen
 - 40g Sonnenblumenkerne
 - 195g Wasser
 - 1TL Honig
 - 1g Hefe
- Zur Herstellung des Kochstücks:
- 25g Dinkelmehl 1050
 - 125g Wasser
 - 13g Salz

FORM:

- Grundset / Zaubenstein Plus / Pizzazauberer Plus

HELPERLEIN:

- große Edelstahlschüssel
- großer Mix 'n Scraper Schaber
- Teigunterlage
- Streufix
- Pack 's an Silikonhandschuh-Set
- Kuchengitter

ZUBEREITUNG:

Kochstück herstellen; dazu Wasser, Salz und Mehl mit dem Schneebeesen verrühren und aufkochen bis die Konsistenz eines dicken Puddings entstanden ist.

Mit den restlichen Zutaten den Teig herstellen, dazu Wasser, Hefe und Honig miteinander verrühren bis alles aufgelöst ist.

Nun das Kochstück, die Körner und das Mehl hinzufügen und ca 10min. kneten. Schüssel verschließen und 12h bei Raumtemperatur gehen lassen. Ca. alle 4-4h den Teig dehnen und falten.

Nach 12 Stunden Teigunterlage bemehlen, Teig darauf geben und in 8 Portionen teilen. Teiglinge zu Brötchen formen und in Saaten welzen, mit dem Schluss nach unten in die mit Saaten ausgestreute Ofenhexe geben und abgedeckt eine 1/2h gehen lassen. Nach der halben Stunde mit einem scharfen Messer einschneiden. Grundset mit Deckel bei 230 Grad Ober-Unterhitze in den vorgeheizten Ofen auf den untersten Rost stellen. Nach 10 Minuten Deckel abnehmen und bei Seite stellen, nochmals für ca. 20min bis zur gewünschten Bräunung weiter backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Wenn die Brötchen nicht im Grundset gebacken werden sondern "offen" also ohne Deckel sollte in den ersten 10 min geschwadet werden damit die Brötchen schöner aufgehen und saftiger werden.

TIPP:

Wer nicht so lange auf die Brötchen warten möchte erhöht einfach die Hefemenge.
Wer die Brötchen 24h gehen lassen möchten stellt den Teig in den Kühlschrank.

ZUBEREITUNGSZEIT:	30MIN
KOCH/BACKZEIT:	30MIN
RUHEZEIT:	12H

