

Herdbackblech



Art.-Nr. 661141



Roggen-Dinkel-Brötchen

ERGIBT 15-18 BRÖTCHEN | ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 12 MINUTEN

Zutaten: 150 g Roggenmehl 1150, 200 g Dinkelmehl 630, 200 g Dinkelvollkornmehl, 2 gestr. TL Salz, 15 g frische Hefe, 10 g Zuckerrübensirup oder Honig, ca. 360 g lauwarmes Wasser | **Außerdem:** Sonnenblumenkerne, Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung:

In der Rührschüssel alle Mehle und das Salz vermischen. Die Hefe mit dem Zuckerrübensirup im lauwarmen Wasser separat auflösen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend zum Mehl gießen und ca. 5 Minuten (Rührmaschine) kneten. Den Teig etwa 45 Minuten ruhen lassen. Teigstücke (50-60 g) abwiegen und mit dem Teigschluss nach unten rund formen. Die Oberfläche mit Wasser besprühen und mit Kernen oder Haferflocken bestreuen. Mit der Unterseite dünn in Mehl wälzen.

Anschließend auf ein dünn gefettetes Herdbackblech setzen (mit etwas Abstand zum Aufgehen) und noch einmal ca. 20-30 Minuten ruhen lassen.

Backzeit:

In den vorgeheizten Backofen ein Schälchen mit Wasser stellen und die Brötchen ca. 12 Minuten bei 210 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 190 °C) backen.