

Dinkel-Brötchenkranz, Kühlschrangare

Teig:

150 g Wasser
150 g Buttermilch
1 TL Honig
3 g Hefe
20 g Livieto Madre aus dem
Kühlschrank
500 g Dinkelmehl 630
15 g Salz

Verschiedene Saaten zum bestreuen



Tipp: Falls keine Livieto Madre vorhanden, einfach weglassen und 2 g mehr Hefe in den Teig geben!

Zubereitung:

Hefe in Wasser, Buttermilch und Honig auflösen (Thermomix: 2 min. 37°C Stufe 1,5). Mehl, LM und Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. (Thermomix: 2 Min. Teigknetstufe).

Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und zu 12 gleich großen Brötchen schleifen, befeuchten und in verschiedenen Saaten wälzen.

Dann mit Abstand zueinander in die runde Ofenhexe oder Stoneware rund setzen und abdecken und mindestens 8 h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen aklimatisieren lassen bis der Ofen auf 230°C Temperatur ist. Brötchen unter kräftigem Schwaden auf der untersten Schiene in ca. 20-25 Min. goldbraun fertig backen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, runde Ofenhexe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN