

DINKEL-KÖRNER-BRÖTCHEN MIT HARTWEIZENGRIESS

Teig:

150g Dinkel (ganzes Korn)
500g und 300g Wasser
3g frische Hefe
10g Honig
300g Weizenmehl Typ 550
200g Semola di grano duro
(Hartweißengrieß)
25g Butter
2 TL Salz
Saaten zum Bestreuen und für die
Form.



Zubereitung:

Dinkel-Brühstück: Thermomix: 500g Wasser mit 150g Dinkel 14 Minuten/90 Grad/ Linkslauf/Stufe 1 aufkochen, anschließend im Sieb abtropfen und 30 Minuten abkühlen lassen.

300 g Wasser zusammen mit Hefe und Honig auflösen (Thermomix 2 Min./37°C/Stufe 2 auflösen. Restliche Zutaten (bis auf das Dinkel-Brühstück) zufügen und 2 Minuten in der Teigknetstufe. Abschließend das abgekühlte Dinkel-Brühstück zugeben und weitere 30 Sekunden einkneten.

Teig auf der Teigunterlage zu acht gleichen Teilen abstechen (bei mir waren das üppige 137g), rundschleifen. Die Mulden der Minikuchenform mit Saaten/Flocken ausstreuen und Teiglinge reinlegen. Oberfläche der Teiglinge etwas befeuchten und mit Saaten bestreuen. Mit dem Keep & Carry abdecken und über Nacht im Kühlschrank garen.

Am nächsten Morgen Brötchen 30 Minuten vor dem Backen bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen, Brötchen einschneiden und 25 Minuten bei 230 Grad im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze backen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, Minikuchenform, Keep & Carry

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN