

# Dinkelwecken

## Teig:

### Quellstück

300 g Wasser  
10 g Hefe, frisch  
4 g Flohsamenschalen  
1 Tl. Rübenkraut

### Hauptteig

Quellstück  
190 g Dinkelmehl 630  
225 g Dinkelmehl 1050  
15 g Kefir  
8 g Salz  
7 g Kürbiskernöl  
7 g Zitronensaft (frisch gepresst)



## Zubereitung:

Für das Quellstück Wasser, Hefe und Rübenkraut in den Thermomix geben 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen. Flohsamenschalen dazugeben kurz Klümpchen frei verrühren. 10 min. quellen lassen.

Danach alle anderen Zutaten zufügen und 3 min./Teigknetstufe. Den Teig in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel geben und mindestens 60 min. gehen lassen, dabei nach 30 Minuten 1 x dehnen und falten. Den klebrigen und weichen Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 8 Brötchen (ca. 96 g) mit einer Teigkarte zusammen schieben. Danach in die Minikuchenform legen. Brötchen mit dem Keep & Carry abdecken und bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen akklimatisieren lassen bis der Ofen auf 250°C aufgeheizt ist. Brötchen unter kräftigem Schwaden in den Ofen schieben und in ca. 20 min. fertigbacken, dabei den Ofen auf 210 °C zurückdrehen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Minikuchenform, Keep & Carry, Mittlere Edelstahl-Rührschüssel

Sevi

**bäckt und köchelt**

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

**pampered|chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN