

„Sevi´s“ schnelle Dinkelbrötchen

Teig:

400 g Wasser
15 g Hefe
1 TL Rübenkraut
375 g Dinkelmehl 630
375 g Dinkelmehl 1050
3 TL Salz

(optional: ich habe noch 70 g alten
Pizzateig untergeknetet).



Zubereitung:

Hefe und Rübenkraut in Wasser auflösen dann restliche Zutaten zufügen und 3 min. Teigknetstufe. Teig in die Nixe umfüllen und für mindestens 1h gehen lassen.

Danach in gleich große Stücke abteilen (bei mir waren es 96 g Stücke) und rundwirken.

Brötchen auf den Zauberstein setzen und bei 250 Grad in den Ofen einschießen. Kräftig schwaden und Temperatur auf 210 Grad zurückdrehen. In 20-22 min. fertig backen.

Verwendete Produkte: große Nixe, Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix

Sevi

bäckt und köchelt

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

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN