

Vollkorn-Dinkel-Krustis-Saaten

Teig:

350 g Wasser
5 g frische Hefe
1 TL Rübenkraut
200 g Dinkelvollkornmehl
200 g Dinkelmehl Typ 1050
100 g Dinkelmehl Typ 630
1 TL Salz
25 g Mohn
25 g Sesam
25 g Leinsamen



Zum Bestreuen und für die Form:
Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Rübenkraut auflösen. (Thermomix: 2 Min. 37°C Stufe 2). Restliche Zutaten für den Teig zufügen und zu einem glatten Teig verkneten (Thermomix: 3 Min./Teigknetstufe kneten). Teig auf bemehlter Teigunterlage mehrfach falten, in acht gleich großen Teiglinge abstecken (bei mir ca. 119 g) und in eine mit Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen ausgestreute Minikuchenform füllen. Teiglinge mit etwas Wasser besprühen und nochmals mit Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen bestreuen. Die Form mit dem Keep & Carry abdecken und über Nacht im Kühlschrank garen.

Am nächsten Morgen Brötchen bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen, während der Backofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizt.

Die Brötchen einschneiden und 25-30 Minuten auf dem Rost knusprig backen.

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN