

## Dinkel-Hartweizenbrötchen aus der gusseisernen Pfanne

### Zutaten:

400 g Wasser  
15 g Hefe  
1 TL Rübenkraut  
375 g Dinkelmehl 630  
360 g Hartweizenmehl  
2,5 TL Salz

(optional: 40 g Sauerteig oder LM aus dem Kühlschrank zufügen)



### 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 12 gleich große Stücke abteilen (bei mir waren es ca. 100 g Stücke) und rundwirken und nochmals entspannen lassen bis der Backofen mit den Gusspfannen auf ca. 260°C aufgeheizt ist. Heiße Pfannen aus dem Backofen nehmen und die Brötchen schnell in die Gusseisernen Pfannen legen und wieder in den heißen Ofen stellen. Kräftig schwaden und Temperatur auf 210 Grad zurückdrehen. In ca. 12-15 min. fertig backen. Sichtkontakt!

**Verwendete Produkte:** große Nixe, Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, Gusseiserne Bratpfanne 25 und 30 cm

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN