

Leinsamenschrotbrötchen mit Dinkel und Roggen

Zutaten:

600 g Dinkelmehl Typ 630
200 g Roggenmehl Type 1150
40 g Leinsamenschrot
350 g Kefir
180 g Wasser
1 Tl. Rübenkraut
3 g Hefe
1 TL Sauerteigpulver oder ASG
15 g Salz



Zubereitung:

Kefir, Wasser, Rübenkraut und Hefe in den Mixtopf geben und 1,5 Min. 37 °/Stufe 2. Dinkelmehl, Roggenmehl, Leinsamenschrot, ASG oder Sauerteigpulver und Salz zugeben und 2 Min./Teigknetstufe. Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und 12 Brötchen formen und abgedeckt für mindestens 10-12 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten morgen die Brötchen aus dem Kühlschrank holen und akklimatisieren lassen bis der Backofen mit den großen Pizzazauberer plus auf auf 260°C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Die Brötchen vorsichtig auf den Stein setzen und beim einschließen die Temperatur des Backofens auf 210°C zurückdrehen. Brötchen in ca. 13-15 Min. fertig backen. Nach dem Backen sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streif, großer Pizzazauberer plus, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN