

Dinkelbrötchen ohne Gehzeit aus dem Grundset

Zutaten:

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



Zubereitung:

Hefe und Rübenkraut in Wasser auflösen (Thermomix 1,5 min./37°C Stufe 2). Dann restliche Zutaten zufügen und 2,5 min. kneten.

Teig auf die Teigunterlage geben und in 8 gleich große Teile abteilen. Jedes Teigstück rundwirken und in die bemehlte rechteckige Ofenhexe legen.

Brötchen bemehlen und einschneiden. Den Zauberstein auf die Ofenhexe legen und in den kalten Backofen einschieben.

Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze einschalten und Brötchen mit dem Grundset 30 min. backen. Nach 30 Min. Zauberstein abnehmen und nochmals 5-10 min. nachbräunen lassen.

Brötchen aus der Ofenhexe nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, Grundset

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN