

Dinkelvollkornbrötchen vom großen Ofenzauberer plus

Zutaten:

465 ml Wasser
5 g Hefe
1/2 EL Honig
450 g Dinkelmehl Typ 630
150 g Dinkelvollkornmehl
300 g Dinkel Typ 1050
18 g Salz
7,5 g Kondensmilch

optional: Dinkelflocken, Körner zum Bestreuen



Zubereitung:

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

Teig in die geölte große Edelstahl-Rührschüssel geben und 2 h bei Raumtemperatur anspringen lassen. Dabei 2 x dehnen und falten. Sodann den Teig mindestens 10-12 h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Teig auf die Teigunterlage geben und in 10 gleich große Teile abteilen (ca. 140 g). Jedes Teigstück rundwirken bemehlen oder anfeuchten und mit Körner bestreuen und abgedeckt ca. 40 min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen mit dem großen Ofenzauberer plus unterstes Drittel/Rost auf 260 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen.

Brötchen einschneiden und auf den heißen Stein legen. Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze zurückdrehen und Brötchen in ca. 15 min. Sichtkontakt fertig backen.

Brötchen sofort vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Edelstahl-Rührschüssel Set, Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streifex, großer Ofenzauberer plus

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN