

Dinkelvollkornbrötchen mit Saaten aus dem 12er-Snack oder Muffinform Deluxe

Zutaten:

500 g Wasser
500 g Dinkelvollkornmehl
10 g frische Hefe
1 TL Ahornsirup
12 g Salz
1 EL dunkler Balsamico Essig
oder optional 20 g Anstellgut
200 g Saaten (z.B. 60 g
Sonnenblumenkerne, 30 g kernige
Haferflocken, 20 g Sesam, 20 g Mohn, 50
g Kürbiskerne und 1 EL Chia Samen)



Zubereitung:

Hefe mit Wasser und Ahornsirup in der Nixe mit dem Mix'n'Scraper verrühren. Alle anderen Zutaten zufügen und glatt vermengen. Es ist ein sehr weicher Teig. Man braucht dafür keine Küchenmaschine! Je nach Saaten ruhig auch ein bißchen mehr Wasser verwenden. Der Teig soll zähflüssig vom Löffel fallen. Den Teig abgedeckt mindestens 1,5 h gehen lassen.

Nach der Gehzeit den Teig mit dem Mix'n'Scraper dehnen, falten und zusammenschlagen.

Den 12 er Snack oder eine Muffinform fetten und mit Saaten ausstreuen. Den Teig mit dem großen Edelstahlportionierer oder einem Löffel gleichmäßig in die Mulden füllen und glattstreichen. Mit Haferflocken oder Saaten bestreuen und nochmals abgedeckt gehen lassen (ca. 20 Min.) bis der Backofen auf 230°C Ober-/ Unterhitze aufgeheizt ist. Brötchen einschneiden, einschließen und Temperatur auf 210 Grad reduzieren und in ca. 20-25 Min. fertig backen.

Brötchen sofort aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Große Nixe, 12er Snack oder Muffinform Deluxe, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN