

Dinkelvital Brötchen

vom Zauberstein

Zutaten:

150 g Joghurt, 3,5% Fett
220 g Wasser
5 g frische Hefe
10 g Zuckerrübensirup
250 g Dinkelmehl Type 630
250 g Dinkelvollkornmehl
20 g Butter, weich
10 g Salz



Zubereitung:

Joghurt, Wasser, Hefe, Sirup und Mehl in den Mixtopf geben und 1 Min. Teigknetstufe. Butter und Salz zugeben und weitere 2 Min. zu einem glatten Teig kneten. Teig in die mittlere leicht geölte Edelstahl Rührschüssel geben und abgedeckt 1 h bei Raumtemperatur anspringen lassen, dabei 1 x dehnen und falten. Danach 12 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Teigunterlage fein mit Mehl bestäuben. Teig vorsichtig auf die Teigunterlage geben und in 7-8 Stücke teilen und mit wenig Druck rund wirken. Jetzt nochmals 20 Minuten abgedeckt gehen lassen, dabei den Backofen mit dem Zauberstein plus auf 260°C vorheizen.

Brötchen mit Schluss nach oben auf den heißen Stein setzen und 15 Minuten backen. Die Backofentemperatur auf 210°C zurück drehen. Brötchen sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

Verwendete Produkte: Zauberstein, Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl Streufix, mittlere Edelstahl Rührschüssel, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN