

Dinkelvollkorn-Brötchen



ZUBEREITUNG:
CA. 60 MINUTEN



BACK- KOCHZEIT:
CA. 25 MINUTEN



ZUTATEN:

500 g Bio Dinkelvollkornmehl
350 ml Wasser (ca. 30°C)
20 g Frischhefe oder 35 g Lievito Madre mit
Trockenhefe
10 g Salz
10 g Brotgewürz (Anis, Fenchel ...)

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Tuch zudecken und ca. 20 Minuten aufgehen lassen.

Den Teig in zehn Teile teilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche in die gewünschte Form bringen, in Dinkelvollkornmehl wälzen und nochmals ca. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

Bei 230°C in den Ofen geben. Nach 5 Minuten die Temperatur auf 200°C herabsetzen und noch weitere 15-20 Minuten backen.