Sonntags Dinkelbrötchen mit Übernachtgare



Zutaten Teig

- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 100 g Dinkelvollkormehl
- 100 g Roggenmehl Type 997
- 360 ml kaltes Wasser
- 10 g frische Hefe
- 10 g Salz
- 1 EL Honig

Außerdem

- etwas Dinkelmehl zum Bestäuben

Zubereitung

- Am Abend vor dem Backen!
- Alle Zutaten mit einer Küchenmaschine 5 Minuten kneten, bis ein weicher und klebriger Teig entsteht.
- Danach den Teig in eine quadratische Plastik-Box mit Deckel umfüllen, mit etwas Mehl bestäuben und über Nacht, ca. 12 Stunden, in den Kühlschrank stellen.
- Am nächsten Morgen mit einem großen Löffel 8 Brötchen abstechen und die Brötchen, mit genügend Abstand, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Nicht mehr kneten!
- Backofen auf 240° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Brötchen mit etwas Dinkelmehl bestreuen und 20 Minuten ruhen lassen.
- Im vorgeheizten Backofen auf den Boden eine feuerfeste Schale mit Wasser stellen und die Dinkelbrötchen auf der 2. Schiene von unten bei 240° C Ober-/Unterhitze für 6 Minuten backen, danach die Temperatur auf 220° C reduzieren, die Schale mit Wasser aus dem Backofen nehmen und für weiter 20 Minuten fertig backen.
- Nach dem Backen die Dinkelbrötchen auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

Portionsgröße: 8 Brötchen
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 26 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©