



# Dinkel-Buttermilch- Brötchen

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und in 3 Minuten/Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Teig an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.
3. Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal durchkneten und in 8 gleich große Teile teilen.
5. Die Teiglinge zu Brötchen falten, auf den Zauberstein oder ähnliches legen und mit einem Messer längs einschneiden. Brötchen noch einmal 30 Minuten gehen lassen.
6. Die Brötchen auf einem Rost auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten backen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

## Zutaten:

250 ml Buttermilch

1 TL Salz

1 TL Zucker

330 g Dinkelmehl Type 630

20 g Hefe

## Benötigtes Material

Zauberstein

## Zubereitungszeit

10 Minuten Vorbereitung

1,5 Stunden Gehzeit

Ca. 20 Minuten Backzeit