

Dinkel-Roggen- Brötchen



1. Wasser, Zucker und Hefe in 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Mehl, Salz und Buttermilch dazugeben und 4 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig in eine Schüssel umfüllen, 2,5 Stunden gehen lassen.
4. Die Backmatte gut bemehlen. den Teig auf die Backmatte geben und bemehlen. Den Teig von außen nach innen falten bis eine bemehlte Kugel entstanden ist.
5. Den Teig zu einem länglichen Strang rollen. Die Rolle in 12 Brötchen teilen und zu Brötchen falten. Die Teiglinge tief einschneiden. Die Teiglinge ein wenig mit Wasser einpinseln und Sesam und Leinsamen nach Wunsch darüber streuen. Die Teiglinge auf die Stoneware geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 250°C vorheizen.
6. Die Stoneware auf das Rost unterste Schiene stellen.

Backzeit:

10 Minuten bei 250 °C

dann weitere 25 Minuten auf 220 °C

Nach dem Backen die Brötchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten:

260 g Dinkelmehl Type 630

375 g Weizenmehl Type 550

115 g Roggenmehl Type 1150

225 g Wasser

15 g Salz

30 g frische Hefe

1,5 TL Zucker

225 g Buttermilch

Leinsaat und heller Sesam

Benötigtes Material

Zauberstein, Ofenzauberer,
White Lady

Zubereitungszeit

15 Minuten Vorbereitung

2,5 Stunden Gehzeit

Ca. 35 Minuten Backzeit