

Dinkel-Brötchen



Schwierigkeitsgrad: gering bis mittel

benötigte Zeit: ca. 2h

850 g Dinkelmehl Typ 630

17 g Salz

1 Würfel Frischhefe

ca. 540 ml Wasser (warm)

3 g enzymaktives Backmalz

Zutaten in die Rührschüssel wiegen. Die Frischhefe von Hand zerbröseln und zum Mehl geben.

Trocken vermischen, dann das Wasser hinzufügen. Knetzeit mit der Maschine zwei Minuten langsam, dann ca. sieben Minuten mittelschnell. Der Teig sollte sich in der Maschine leicht vom Rand lösen.

Teigruhe min 10 Minuten

Von Hand leicht durchkneten, nochmalige Teigruhe ca. 10 Minuten.

Danach den Teig in 16 ungefähr gleichgroße Stücke teilen, diese von Hand auf der Arbeitsplatte rundwirken und in einem zweiten Arbeitsgang rollen. Die Teiglinge sollten danach walzenförmig aussehen und eine glatte Oberfläche haben.

Teiglinge dann mit der Hand leicht plattdrücken und für die letzte Teigruhe auf leicht bemehltes Brett legen. Mit einem Trockentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Danach die Teiglinge umdrehen (Unterseite nach oben) und mit einem scharfen Messer tief einschneiden.

Der Ofen sollte während der Stückgare schon auf 230 ° vorheizen, so dass die Teiglinge nach der Teigruhe auf das heiße Backblech gelegt werden können. Unten im Ofen sollte ein Backblech liegen, auf das gleichzeitig mit dem Einschleiben der Brötchen in den Ofen eine halbe Tasse Wasser gekippt werden kann. Das Wasser verdampft während des Backvorgangs und hält die Brötchenoberfläche länger geschmeidig. Dieser sogenannte Schwaden sorgt auch dafür, dass die Brötchen nach dem Backen schön glänzen und knusprig sind.

Backzeit bei 230° Ober- und Unterhitze 18 Minuten. Die 18 Brötchen in zwei Backvorgängen zu je 8 Stück nacheinander ausbacken und vor dem Verzehr auskühlen lassen.