



Dinkel-Roggen-Brötchen

Description

Zubereitung:

- 300gr lauwarmes Wasser
- 20 Gramm Hefe
- 2 TL Agavendicksaft oder Honig

In einer Schüssel auflösen.

- 350 Gramm Dinkel 630
- 150 Gramm Roggen 1050
- 2 TL Salz
- 1 TL Backmalz (optional)

Zum Hefewasser geben und gut miteinander verkneten (Thermomix: 5 Minuten Teigstufe).

Teig für 30-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Teig auf der bemehlten Teigunterlage mit dem Nylonmesser in acht Teile schneiden. Die Brötchen formen und schleifen und in die gefettete Ofenhexe setzen, mit dem Zauberstein abdecken und nochmal für 20-30 Minuten gehen lassen.

In der Zeit den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Den Zauberstein auf die Ofenhexe legen und die Brötchen 20 Minuten backen, Zauberstein abnehmen und Brötchen ca. 10 Minuten bis zur gewünschten Bräune weiterbacken.