Dinkelbrötchen über Nacht

Zutaten:

350 g Wasser
5 g frische Hefe
150 g Dinkel-Vollkornmehl
350 g Dinkelmehl Type 630
15 g Honig oder Zuckerrübensirup
3 TL Flohsamenschalen
2 TL Salz (10-12 g)

Zubereitung:

Dinkelkörner 1 Minute auf St. 10 mahlen und das Vollkornmehl abkühlen lassen. Abends alle Zutaten 2 Minuten verkneten und den Teig 1 bis 2 Stunden ruhen lassen. Aus dem Teig 8 Teiglinge abstechen (ca. 120g) und glatt schleifen. In die Ofenhexe platzieren, abdecken und im Kühlschrank über Nacht gehen lassen. Morgens früh die Brötchen einschneiden und die Ofenhexe mit dem Zauberstein abdecken. Den Backofen auf 240°C vorheizen, und abgedeckt ca. 30 Minuten sehr kross backen. In den letzten 5 Minuten evtl. den Zauberstein abnehmen.

Gutes Gelingen

Julia Braun
Thermomix® Gruppenleitung
pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Tel. 0151 404 709 22
www.genuss-kochstudio.de
julia@genuss-kochstudio.de

fb.me/juliaskochstudio
julias.kochstudio.kirchberg
www.pamperedchef.eu/Juliashobby