



Knusprige Dinkelbrötchen

...knusprige fluffige Dinkelbrötchen backen



Backofen vorheizen auf 250° C Ober/Unterhitze

Das Rezept für 10 knusprige Dinkelbrötchen

- 500 g Dinkelmehl Type 630
- 300 ml kaltes Wasser
- 10 g frische Hefe
- 20 ml Rapsöl
- 10 g Salz

-
1. Das Mehl mit dem Salz in einer Backschüssel vermischen
 2. Die frische Hefe im Wasser auflösen und zum Mehl geben
 3. Den Teig mit der Küchenmaschine oder mit den Händen so lange kneten, bis kein trockenes Mehl mehr zu sehen ist.
 4. Die Schüssel gut mit Klarsichtfolie abdecken und bei Zimmertemperatur 5 Stunden gehen lassen
 5. Dann den Teig mit einer ***Teigkarte** in 10 Stücke teilen , ca. 100 g je Teigling.
 6. Die Teiglinge nacheinander zu einer Kugel formen = (die Teiglinge auf ein bemehltes Arbeitsbrett legen und rundherum zur Mitte hin falten, bis eine Kugel vor uns liegt)

7. Dann rund schleifen, das heißt, den runden Teigling auf ein Backbrett legen und mit gekrümmter Hand halten, als wenn man einen kleinen Ball locker umschließen würde. Die Fingerspitzen liegen dabei auf dem Backbrett, das nur wenig oder am besten gar nicht bemehlt wird. Nun kreisende Bewegungen ausführen, der Teigling wird unter der Hand mitgeführt und wird so zu einer gleichmäßigen Kugel.
8. Nun die Teiglinge auf ein Backpapier legen und mit einer Rasierklinge oder einem Tomatenmesser recht tief längs einschneiden. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und nochmal 35 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen.
9. Den Backofen mit dem Backblech auf 250° C vorheizen
10. Die Dinkelbrötchen sind nochmal gut aufgegangen. Jetzt mit einer Blumenspritze, die auf Sprühnebel eingestellt ist, die Teiglinge richtig gut befeuchten.
11. Die geformten Brötchen nun mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen und mit Dampf für 10 Min. backen
12. Nach 10 Min. die Backofentür öffnen, den Dampf entweichen weichen lassen, und die Brötchen für 10 Min. fertig backen

Ihr könnt den Teig auch schon am Vorabend verkneten und dann ganz einfach über Nacht bei Zimmertemperatur gehen lassen. Die Schüssel auch hierbei gut mit Klarsichtfolie abdecken. Dann müsst Ihr die Brötchen nur noch formen, 35 Min. gehen lassen und dann backen

 Viel Spaß beim backen 