

REZEPTTIPP AUS DER REGION

Dinkel-Roggen-Brötchen

Zutaten

300 g lauwarmes Wasser
270 g Dinkelmehl oder Dinkelvollkornmehl
230 g Roggenmehl
10 g Salz
10 g frischer Germ
10 g weiche Butter



Zubereitung

- **Schritt 1 – Herstellung des Teiges:** Aus den angegebenen Zutaten einen glatten, geschmeidigen, mittelfesten Germteig zubereiten. Den Teig ca. 5 Minuten kneten – entweder mit dem Knethaken einer Küchenmaschine oder per Hand. Anschließend den Teig zugedeckt für ca. 20 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.
- **Schritt 2 – Formen der Brötchen:** Jetzt den Teig in 80 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu runden oder länglichen Brötchen weiterverarbeiten – je nach Lust und Laune. Zuerst eine Kugel mit glatter Oberfläche schleifen. Dann im zweiten Schritt die Kugel umdrehen, sodass die nicht so glatte Seite nach oben schaut. Dann das Brötchen länglich eindrücken und zusammenklappen. Daraufhin nochmals eindrücken und dann zusammenklappen und gut verschließen. Zum Schluss das Brötchen noch länglich ausrollen.
- **Schritt 3: Backen der Brötchen:** Die Brötchen anschließend mit Wasser besprühen und mit etwas Roggenmehl besieben. Wer möchte, kann die Brötchen auch kreuzweise noch mit einem Messer einschneiden. Das Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen.

GUTEN APPETIT!

WE ARE FAMILY.®