



Dinkelchen

Grundset

Das brauchst du dafür:

- 20 g frische Hefe
- 240 ml Wasser
- 1 TL Agavendicksaft
- 100 g Körnermix
- 400 g Dinkelmehl (Typ 1050)
- 2 TL Meersalz
- 40 ml Omas Butteröl

So wird's gemacht:

- 100 g Dinkelkörner schroten (60 Sek. I Stufe 10 und umfüllen
- Wasser und Hefe im TM 3 Min. 37 °C I Stufe 2 erwärmen
- Alle restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und 3 Min. Teigstufe kneten.
- Den Teig auf die Teigunterlage geben und zu einem runden Fladen formen.
- Wie eine Pizza in 8 Teile abstechen und jedes Stück zu einem runden Brötchen formen (schleifen)
- Die Ofenhexe etwas fetten und bemehlen und anschließend alle 8 Brötchen hineinlegen und einritzen.
- Dann mit dem Zauberstein abdecken und in den kalten Ofen geben
- Die Brötchen bei **230 °C Ober - /Unterhitze für 35 Min. backen.**
- Zum Schluss den Zauberstein abnehmen und weitere 10 Min. fertig backen.