



EINFACHE DINKELBRÖTCHEN

Zauberstein plus

Das brauchst du dafür:

für 8 Dinkelbrötchen

- 500 g Dinkelmehl 630
- 4 g Trockenhefe
- 2 TL Meersalz
- 325ml lauwarmes Wasser

So wird's gemacht:

- Zuerst alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Dann den Teig an einem warmen Ort 45 bis 60 Minuten lang gehen lassen bis er in etwa die doppelte Größe erreicht hat. Tipp : heize den Backofen auf 50°C vor, schalte ihn wieder aus und stelle dann die Schüssel mit dem Teig für 45 Minuten rein.
- Anschließend die Schüssel heraus nehmen und den Teig weitere 15 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit wird der Ofen 230°C Ober-/Unterhitze vorgeheizt.
- Wenn der Ofen heiß und der Teig gegangen ist, den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben, ein zwei Mal falten (nicht kneten!) und vorsichtig zu einem Rechteck (ca. so groß wie ein A4 Blatt) formen. Der Teig ist nach wie vor eher weich und leicht klebrig.
- Jetzt mit dem Teigschaber in acht Stücke teilen und auf den Zauberstein legen und auf mittlerer Schiene dürfen die Dinkelbrötchen für etwa 15 bis 20 Minuten in den Backofen.