

# Dinkel- Roggenbrötchen

## Zutaten:

- 400 g Bio-Dinkelmehl (Type 630)
  - 100 g Bio-Roggenmehl (Type 1150)
  - ½ Würfel Bio-Hefe (oder 1 Pck. Bio-Trockenhefe)
    - 2 TL Meersalz, grobes
    - 340 ml lauwarmes Wasser
- 

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Die Mehlsorten untereinander mischen. Das Salz darunter mischen und eine Mulde in das Mehl drücken. In die Mulde das Wasser mit der aufgelösten Hefe geben und mit den Knethaken des Mixers einen glatten Teig kneten, ca. 2 Minuten. Den Teig mit einer Klarsichtfolie abdecken und die Schale über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Backofen auf 230 °C Heißluft vorheizen.

Teig aus der Schüssel nehmen und auf etwas Mehl ausrollen. Mit einem Esslöffel Teigstücke abstechen (ca. 80 gr. pro Brötchen) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Eine kleine Schale Wasser mit in den Backofen stellen, damit die Brötchen schön kross werden, diese nach 10 Minuten backen entfernen.

Brötchen noch 10-12 Minuten fertig backen bis sie prall und braun sind.

Tipp: Grobes Meersalz sorgt für einen lockeren Teig.



Hauptstr. 18, 97782 Gräfendorf