

Sonntags-Dinkel-Roggen-Brötchen

VORBEREITEN

180
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 15 Brötchen

350 g Dinkelmehl
500 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl
2 Teelöffel Zucker
40 g frische Hefe
300 ml Buttermilch
300 ml Wasser (lauwarm)
20 g Salz

Obwohl "Sonntag" im Namen steckt, schmecken die Dinkel-Roggen-Brötchen auch an allen Tagen köstlich - vor allem, wenn sie frisch, warm und knusprig aus dem Ofen kommen.

- 1 -

In einer Schüssel Zucker und Hefe mit Wasser verrühren, bis sie sich auflösen.

- 2 -

Salz, Dinkel-, Roggen- und Weizenmehl in einer Schüssel vermengen. Wasser-Hefe-Mischung und Buttermilch nach und nach dazugeben und zu einem glatten Teig

verkneten. Schüssel mit einem Küchentuch oder mit Frischhaltefolie abdecken und an einen warmen Ort stellen. Teig ca. 2-3 Stunden gehen lassen.

- 3 -

Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, nochmal kurz durchkneten und in 15 gleichgroße Portionen teilen. Jede Portion zu runden Brötchen formen, nochmals abdecken und erneut 45 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Eine breite Schale mit Wasser in den Backofen stellen. Ofen auf 250 °C vorheizen. Brötchen auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen so lange backen, bis sich eine leichte Kruste gebildet hat. Anschließend Temperatur auf 200 °C reduzieren, Wasserschale aus dem Ofen entfernen und Brötchen ca. 20 Minuten fertig backen.