

Dinkelvollkorn-Brötchen

Vergesst Aufbackbrötchen! Diese Brötchen schmecken wie frisch vom Bäcker!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 12 Portionen

Zutaten

500 g Dinkelvollkornmehl (plus Mehl für die Arbeitsfläche)

10 g Salz

5 g frische Hefe

25 g weiche Butter

350 ml kaltes Wasser

Zubereitung

1. Gebt 500 g Mehl, 10 g Salz, 5 g frische Hefe (zerbröselt) und 25 g weiche Butter (in ganz kleinen Stücken) in eine Schüssel und schüttet 350 ml kaltes Wasser dazu.
 2. Verrührt alles miteinander. Es reicht, wenn ihr einen großen Rührlöffel nehmt. Der Teig muss nicht komplett verknetet werden.
 3. Dann deckt ihr die Schüssel mit einem Deckel, Frischhaltefolie oder einem Bienenwachstuch ab und lasst den Teig über Nacht bei Zimmertemperatur gehen.
 4. Am nächsten Tag legt ihr den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Zieht nacheinander alle 4 Seiten auseinander und faltet sie Richtung Mitte. So ähnlich wie ihr ein Paket verschließen würdet. Legt das Paket mit dem Schluss nach unten auf die Arbeitsfläche, deckt es mit einem sauberen Tuch ab und lasst den Teig ca. eine Stunde gehen.
 5. Heizt den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vor. Dann teilt ihr das Teigpaket in 12 gleich große Stücke und legt diese Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
 6. Backt die Brötchen 15 Minuten auf der mittleren Schiene.
-