

Dinkelbrötchen

Brote



- 400 g Bio-Dinkelmehl 630
- 100 g Vollkorn-Dinkelmehl
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 3 EL Rapsöl
- 1/2 EL Zucker
- 1 1/2 TL Salz
- 300 g lauwarmes Wasser
- 2 EL Mehl

Wasser, Öl, Salz, Hefe und Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben und bei 2Min./37°C/Stufe 2 vermischen.

Anschließend Dinkelmehl hinzugeben und 5 Min./Knetstufe zu einen Teig kneten.

Der Teig muss nicht gehen und kann gleich weiterverarbeitet werden.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und mit Hilfe des [Schieber-Maxe](#) in 8 gleichgroße Stücke aufteilen.

Die Stücke zu Teigkugeln kneten und auf den leicht geölten [Ofenzauberer](#) oder [großer runder Stein](#) verteilen. Anschließend etwas flach drücken und die Oberfläche mit einem scharfen Messer einschneiden oder verzieren.

Den Teig mit etwas Wasser besprühen und Mehl bestäuben. Zum besäuben mit Mel ist der [Streufix](#) super geeignet.

Bei 200°C Ober- Unterhitze auf der unteren Einlegeschiene für 30 Min. backen.

Jeder Ofen ist unterschiedlich. Klopf einfach auf die Unterseite der Brötchen. Wenn sie noch zu weich erscheinen, last sie einfach noch 5 Min. länger im Backofen.