

# Dinkelbrötchen

## Brote



- 1 Würfel Hefe
- 270 g Handwarmes Wasser
- 1 TL Honig
- 180 g Dinkelvollkornmehl
- 320 g Dinkelmehl 630
- 1 1/2 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL hellen Balsamicoessig
- Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Mohn etc. zum bestreuen
- etwas Milch zum bestreichen

Wasser, Honig und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37°C/Stufe 2 vermischen.

Restliche Zutaten zugeben und 3 Min./Teigstufe kneten lassen.

(Der Teig braucht nicht zu gehen)

Den Teig auf die mit dem [Streufix](#) leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und 8 bis 10 Brötchen formen.

Die Teiglinge mit etwas Milch bepinseln und in die gewünschten Saaten (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, etc.) drücken oder bestreuen.

Die Teiglinge auf den leicht geölten [großen runden Stein](#) oder dem [Ofenzauber](#) verteilen und mit einem Messer einschneiden.

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Gebacken wird bei Ober- und Unterhitze auf der unteren Einlegeschiene:

15 Min bei 150°C

und anschließen 15 Min bei 210°C bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Den [großen runden Stein](#) mit den [Silikonhandschuhen](#) aus dem Backofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.