

Dinkel Laugenbrötchen

Für den Vorteig, den Sie mind. 4 Std. vorher, besser noch am Abend zuvor kneten, abdecken und stehen lassen:

500g Dinkel-Hefezopfmehl

400ml kaltes Wasser

Nach dieser Zeit geben Sie dazu und kneten alles miteinander:

500g Dinkel-Hefezopfmehl

40g Hefe

1 Eßl. Rapsöl

30g Backmalz

1 Eßl. Salz

Ca.225ml. Wasser

Decken den Teig ab und lassen ihn gehen bis er sich verdoppelt hat

-Formen Brötchen daraus, die Sie auf eine Backfolie legen

-wegen der Lauge!-

-lassen nochmals ca. 15Min. zugedeckt gehen

-Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen

-Tuch abnehmen kurz vor ein Fenster stellen, damit es eine Haut bekommt!

-erst dann mit der Lauge bestreichen (mit Laugenpinsel!) oder tauchen,

Sie bekommen diesen Laugenpinsel bei uns

-sofort ein Kreuz einschneiden

Evtl. Hagelsalz darüber streuen

-sogleich in den Ofen schieben

Backen. Bei Umluft immer nur 1 Blech einschieben

8 Min. bei 210°C danach 12-14 Min bei 180°C

Danach das 2. Blech genauso backen!

Oder Unter-/Oberhitze 200°C 20-22Min.

Nun können Sie herrliche duftende habhafte

Laugenbrötchen

aus reinem Dinkelmehl genießen