

Brötchen aus Dinkel-Ruchmehl Ruckzuck

Zutaten:

1kg Dinkel-Ruchmehl
1 Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
1 Eßl. Salz
700-750ml Wasser
Bei Bedarf zur besseren Lockerung 30g Backmalz

Zubereitung:

Mit allen Zutaten einen glatten Hefeteig kneten
in eine große Schüssel geben und zugedeckt in den Kühlschrank stellen
hier kann er bis zu 2 Tage verweilen
wenn man nun die Brötchen backen möchte, nimmt man den Teig aus dem Kühlschrank,
stürzt ihn auf ein Backbrett, oder nimmt ihn direkt aus der Schüssel – sticht mit dem
Backhörnchen quadratische oder längliche Brötchen oder Seelen ab.
aus dieser Teigmenge bekommen Sie 2 Backbleche mit Brötchen
Brötchen aufs gefettete Backblech
mit Wasser bestreichen und in den vorgeheizten Ofen schieben

Backen

Backen bei Ober-/Unterhitze 200°C für ca. 20-22min
Oder bei Umluft 8min 210°C, danach 12-14min bei 170°C.

Nun können Sie herrlich, knusprige, schmackhafte und duftende Brötchen zum
Frühstück, Grillen oder Abendessen genießen

Ihre Gültsteiner Müllerfamilie