

Brötchenkranz mit Giersch



Zutaten

Vorteig

50 g Dinkelmehl (Typ 1050)
50 g Buttermilch
1 g Hefe

Hauptteig

350 g Dinkelmehl (Typ 630)
170 ml Buttermilch
8 g Hefe
50 g Giersch
1 TL Ahornsirup
1 TL Salz

Zubereitung

Die Zutaten für den Vorteig verkneten, dass gerade ein Teig entsteht. Über Nacht abgedeckt ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Vorteig mit den restlichen Zutaten - außer dem Giersch - in einer Rührschüssel ca. 7 Min. auf langsamer Stufe verkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen, dabei 2 - 3 x falten.

Den Giersch klein schneiden und kurz unter den Teig kneten. 10 Brötchen formen und auf einem mit Backpapier belegten Blech zum Kranz legen. Mit Wasser bestreichen und mit grobem Meersalz bestreuen. Nochmals 30 Min. abgedeckt garen.

Backofen auf 200° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und den Brötchenkranz ca. 20 Min backen. Zu Beginn gut dampfen.