

Dinkel-Joghurt-Brötchen



Zutaten (ca. 15 Stück)

Kochstück

100 g Dinkelflocken
100 g Dinkelvollkornmehl

Hauptteig

800 g Dinkelmehl (Typ 630)
200 g Joghurt
22 g Salz
10 g Butter
15 g Hefe
5 g Zucker

Zubereitung

Am Vortag

Für das Kochstück 400 ml Wasser zum Kochen bringen, mit den Zutaten verrühren und auskühlen lassen.

Für den **Hauptteig** alle Zutaten in die Küchenmaschine geben. 8 Min. auf langsamer Stufe mischen und 2 Min. auf schneller kneten. Der Teig sollte sich gut fenstern lassen, wenn das noch nicht der Fall ist, auf langsamer Stufe noch etwas weiter kneten. Die ideale Teigtemperatur wäre 25°C. Den fertigen Teig abgedeckt ca. 60 Min. ruhen lassen.

Anschließend den Teig abwiegen (meine Teiglinge hatten ca. 100 g) und zu Brötchen formen.

Die Brötchenrohlinge auf Backpapier legen und ca. 45 min abgedeckt garen (Kleine Anmerkung: Garen hat hier nichts mit Backen o.ä. zu tun, sondern ist ein Fachausdruck für das Ruhen lassen des fertig geformten Teigstücks). In der Zwischenzeit den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blech bzw. Backstein mit aufheizen.

Brötchen mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden.

Brötchen in den Ofen schieben und gut dampfen. Nach ca. 7 Min. die Temperatur auf 220 °C reduzieren. Goldbraun ausbacken.

Backzeit: 15-18 Minuten

Backtemperatur: 240°C fallend auf 220°C