

## Dinkellaugenbrötchen

### Zutaten

#### Vorteig (Pate Fermentée)

250 g Dinkelmehl Typ 630  
135 g Wasser  
2,5 g Hefe

#### Mehlkochstück

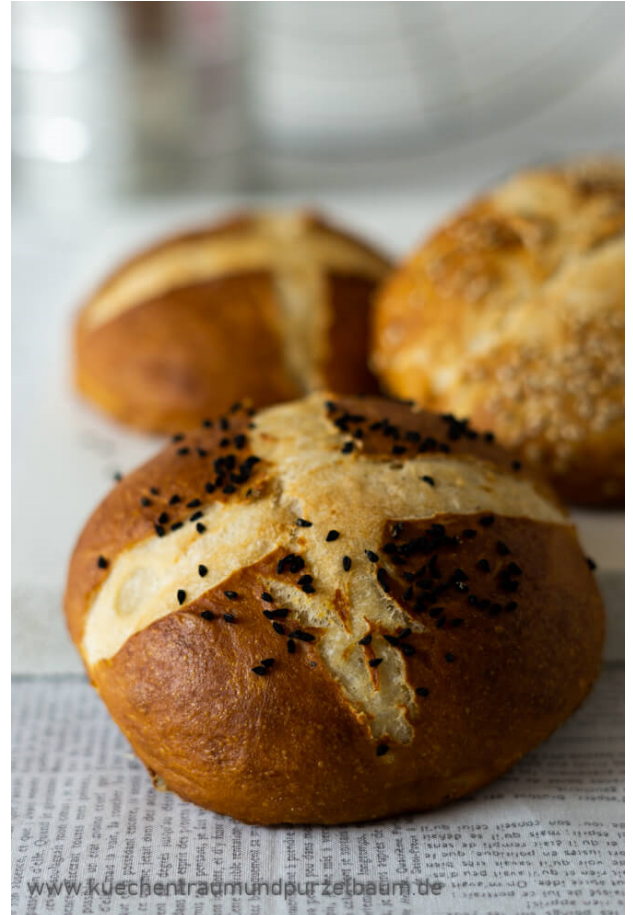
13 g Dinkelmehl Typ 630  
65 g Wasser  
11 g Salz

#### Hauptteig

Vorteig  
Mehlkochstück  
250 g Dinkelmehl Typ 630  
115 g Wasser  
10 g Ahornsirup  
7,5 g Hefe  
15 g Butter

#### Außerdem

1 l Wasser  
50 g Natron



### Zubereitung

#### Vorteig

Hefe und Wasser verrühren, Mehl hinzufügen und langsam vermischen (NICHT KNETEN!) Teig 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen, dann wird er 24 Stunden im Kühlschrank gelagert. Die Reifezeit im Kühlschrank könnt ihr variieren: mindestens 17 Stunden, höchstens 48 Stunden)

#### Mehlkochstück

Wasser zum Kochen bringen, Mehl und Salz unterrühren und solange verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Abgedeckt im Kühlschrank lagern.

#### Hauptteig

1. Alle Zutaten bis auf die Butter langsam zu einem Teig kneten. Dann die Butter zugeben und nochmals ca. 5 Minuten weiterkneten. Die Teigttemperatur sollte 23-25°C Grad nicht übersteigen.



# Küchentraum & *Wurzelbaum*

2. Nach einer Teigruhe von 15 Minuten den Teig in ca. 90-100 g schwere Stücke teilen und zu Kugeln formen.
3. Die Brötchen nun ca. 1 Stunde ruhen lassen. Nach der Hälfte der Zeit abdecken. Wichtig ist, dass sich an der Oberfläche eine schöne Haut bildet.
4. Backofen auf 220°C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dabei ein Blech im Ofen lassen. (Da zieht ihr nachher die Brötchen drauf)
5. Das Wasser für die Lauge erhitzen und das Natron hinzufügen (Vorsicht, es kann schäumen!) Die Brötchen kurz nacheinander in der Lauge ziehen lassen. Abtropfen lassen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Solange die Oberfläche noch feucht ist, kann man sie mit Salz, Sesam, Kürbiskernen etc. bestreuen.
6. Brötchen kreuzweise einschneiden.
7. Nun die Brötchen mit dem Backpapier auf das Blech im Ofen ziehen. Zu Beginn die Ofentüre einen Spalt geöffnet lassen. In 12-15 Minuten fertig backen.