



- Mehr als lecker -

Dinkelbrötchen in Hexenhut Form

Zutaten

Quellstück

25 g Hafer- oder Dinkelflocken (fein)
50 g Wasser

Hauptteig

100 g Dinkelvollkornmehl (Blue Velvet)
60 g Dinkelmehl Typ 630
1/2 TL Brotgewürz
6 g Salz
60 g Joghurt Alternativ: Quark
1 TL Ahornsirup
2 g frische Hefe
65 g Wasser

Roggenmehl zum Formen



Zubereitung

Quellstück

Haferflocken und Wasser vermischen und mindestens 2 Stunden quellen lassen. Besser über Nacht.

Hauptteig

1. Quellstück mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verkneten.
2. Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.
3. Teig auf eine mit Roggenmehl bestäubte Arbeitsplatte geben und in eine längliche Form bringen. In 6 Stücke teilen und zu runden Brötchen formen.
4. Aus den runden Brötchen formt ihr nun Hexenhüte. Dafür die Brötchen in die Länge ziehen und zu einem Dreieck formen. Die Spitze dann schräg nach unten abknicken. Für die Hutkrempe die breite Seite des Dreiecks noch weiter auseinander ziehen.
5. Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen (inkl. Blech oder Backstein).
6. Brötchen auf ein Brett mit Backpapier legen und abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
7. Mit Dampf ca. 15 Minuten backen.