



mehrkorn-dinkelbrötchen

für 9 Stück

zutaten

Vorteig

125 g Wasser (kalt)
25 g Roggenmehl
100 g Weizenmehl (Typ 550)
0,125 g Frischhefe

Quellstück

50 g Kürbiskerne (grob gehackt)
50 g Sonnenblumenkerne
25 g Leinsaat (geschrotet)
25 g Haferflocken
125 g Wasser (kalt)

Hauptteig

185 g Milch (5 Grad)
gesamter Vorteig
375 g Dinkelmehl (Typ 1050)
3,5 g Frischhefe
10 g Butter
10 g Salz
5 g Zucker
gesamtes Quellstück

Saatenmischung

50 g Haferflocken
50 g Sonnenblumenkerne
25 g Leinsaat



zubereitung

Die Zutaten für den Vorteig mischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen

Die Zutaten für das Quellstück mischen und 12-24 Stunden quellen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten außer Quellstück 5 Minuten auf niedrigster und 6-8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Quellstück einmischen.



Den Teig 8-12 Stunden bei 6-8 Grad ruhen lassen. Er sollte sich gut verdoppelt haben.

Teig schonend auf die mit der Saatenmischung dicht bestreute Arbeitsfläche geben., 9 eckige Teiglinge à 125 g abstechen und mit der Saatenseite nach oben auf ein Backpapier geben.

Weitere 30-45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Währenddessen den Backofen mit Backstein auf 230 Grad vorheizen. Brötchen 20-22 Minuten mit Dampf backen.

