



## Roggen-Dinkel Frühstücksbrotchen

PORTIONEN: 8-10

VORBEREITUNGSZEIT: 30 MIN

BACKZEIT: 22-25 MIN

### ZUTATEN

250gr Roggenmehl Typ 997

250gr Dinkelmehl Typ 630

11gr Salz

100gr Sauerteigkultur

evtl. 6gr Hefe

300ml Wasser

etwas Mehl zum

Rundwirken



### ANLEITUNG

1. Alle Zutaten für 12-15 Minuten bei Stufe 2 kneten, bis ein zähflüssiger, glatter Teig entstanden ist. Der Teig wird weich bleiben und kaum Spannung aufbauen.
2. Mindestens 4 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank reifen lassen. Das Teigvolumen muss sich mindestens verdoppelt haben, bevor er weiter verarbeitet wird.
3. Backofen auf 250° aufheizen.
4. Den Teig auf eine gemehlte Arbeitsfläche kippen, 8 bis 10 Teiglinge abstechen.
5. Die Teiglinge mehrfach falten und nach Bedarf rund schleifen. Die fertig geformten Teiglinge auf ein Backblech verteilen.
6. Das Backblech auf die mittlere Schiene geben und 50 ml Wasser in den Backofen kippen. Die Teiglinge bei 220° mit viel Dampf 22-25 Minuten backen.