

Rezeptur

BIO Dinkelbrötchen

PLU : 0,00

Chargennummer :

Produktionsmenge: 40

Lagerung: < 0°C

Haltbarkeit: 01.07.2023 (0 Tage)

Produktionstag: 28.08.2023 15:00

Zubereitung

Notwendiges Gerät: Backofen; 250 °C

Notwendige Utensilien: Schüssel, Backblech

| Menge | Zutaten | Schritt für Schritt |
|---------|--------------------------|--|
| 8,4 g | Bäckerhefe getrocknet | 500 ml lauwarmes Wasser abmessen. In ca. 100 ml Wasser (von den 500 ml) die Hefe auflösen. Dinkelvollkornmehl mit dem restlichen Wasser, Salz und der aufgelösten Hefe ca. 5-10 Minuten verrühren, bis der Teig zäh wird. Nur ca. 15 Minuten gehen lassen. |
| 1.000 g | Wasser und Mineralwasser | |
| 12 g | Speisesalz | Mit angefeuchteten Händen pfirsichgroße Brötchen formen und auf ein Blech setzen. Die geformten Brötchen nicht mehr gehen lassen. Sofort in den auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben. |
| 1.500 g | Dinkelmehl Typ 630 | |

Bemerkung

Hinweise zur Vorbereitung und Wartezeit:

Wartezeit:

ca. 15 min gehen lassen

Zubereitung:

1 Tasse Wasser unten in den Backofen. (Durch diesen Dampf gehen die Brötchen schön auf.)

Backzeit: 10 Min. bei 250 °C Ober-/ Unterhitze, 10 Min. bei 200 Grad