

Knusprige Dinkelbrötchen. Die machen sich über Nacht fast von selbst 😊

Zutaten für 8 – 9 Brötchen

- 250g Dinkel-Vollkornmehl
- 250g Dinkelmehl Typ 630
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 20g Leinsamen
- eine große Möhre, fein geraspelt (optional)
- 300g kaltes Wasser bzw. 350g Wasser, wenn Ihr den Tag ohne Möhre macht
- 10g Salz
- 10g Olivenöl



Am Vorabend:

Alle Zutaten außer dem Wasser in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Quirls verrühren. Langsam das Wasser dazugeben und ca. 5 Minuten lang kneten.

Der Teig sollte sich in einem glatten Ball vom Schüsselrand lösen. Falls noch trockenes Mehl in der Schüssel zu sehen ist, gebt noch ein bisschen Wasser dazu. Sollte der Teig noch zu klebrig sein, fügt noch ein bisschen Mehl hinzu.

Lasst den Teig einfach in der Schüssel und lasst ihn (abgedeckt mit einem Handtuch) für etwa 30 Minuten stehen, damit er "anspringen" kann.

Stellt die Schüssel danach luftdicht verschlossen über Nacht in den Kühlschrank.

Zubereitung am nächsten Morgen:

Heizt den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vor.

Legt ein Backblech aus mit Backpapier oder Dauerbackfolie.

Teilt den Teig dann in 8 - 9 gleichgroße Stücke. Ich habe mal interessehalber nachgewogen. Mein Teig wiegt ca. 900 Gramm und ich mache 9 Brötchen daraus. Dann muss ich nicht lange Kopfrechnen ;-)

Ich forme die Brötchen gar nicht aufwändig, sondern setze einfach die "Teigklumpen" aufs Blech. Ich finde das schön, wenn die Brötchen ein bisschen rustikal aussehen und die Kruste dann beim Backen ein bisschen aufplatzt. Man darf ja ruhig sehen, dass sie handgemacht sind. Ich habe die Brötchen vor dem Backen noch kopfüber in ein bisschen Mehl getunkt, dann sehen sie noch ein bisschen rustikaler aus, finde ich :-)

Lasst die Brötchen auf dem Blech noch 10 - 15 Minuten stehen und gebt das Blech dann in den heißen Ofen auf mittlerer Schiene. Für extra Knusprigkeit stelle ich gerne eine ofenfeste Schüssel mit Wasser auf den Boden des Ofens oder werfe einen Eiswürfel auf den Ofenboden.

Backt die Brötchen für ca. 25 - 30 Minuten. Ihr entscheidet, wann Euch die Brötchen goldbraun genug sind. Jeder Ofen backt ein bisschen anders, also einfach immer mal reinschauen.

Nehmt die Brötchen aus dem Ofen, lasst sie kurz abkühlen und dann könnt Ihr sie schon genießen.

Happy Baking!