

Bio Dinkel Käse Brötchen

Rezept für 15 Stück à 63g



Knetzeit: 4 Minuten langsam, 1 Minute intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: 30 Minuten
(Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 26–27 Minuten bei 210°C Heißluft
oder 230°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: ca. 26–27 Minuten bei 210°C
Heißluft 100% Feuchte

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen,
210°C Heißluft, ca. 26–27 min




ZUTATEN

- 500g Bio Dinkelmehl Type 700
- 12g Salz
- 10g Bio Gerstenmalzmehl
- 10g Bio Dinkelsauerteig getrocknet
- 15g Butter (handwarm)
- 120g Pizzakäse gerieben (zum Teig dazu)
- 15g frische Hefe oder 1 Pkg. Trockenhefe
- 300g Wasser 22–23°C

Zum Bestreuen:

- Mohn und Pizzakäse
- Kürbiskerne geschrotet und Pizzakäse
- Sesam und Pizzakäse

 Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten ohne Teigruhe auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
3. 15 Teigstücke auswiegen zu je ca. 63g.
4. Die Teiglinge schleifen, anschließend mit unterschiedlichen Bestreuungen ausfertigen und entweder in eine geschmierte Auflaufform hineinsetzen oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Die Teiglinge befeuchten, mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.
6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210°C Heißluft oder 230° Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Vor dem Backen die Dinkel Brötchen mit Wasser besprühen und ins vorgeheizte Backrohr schieben.
8. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
9. Dinkel Käse Brötchen kräftig backen.
10. Nach dem Backen auf den Tisch stellen und genießen.

Zum online
Rezept:

