

Dinkel Milchbrötchen

Rezept für ca. 15 Stück 60g/Stk.



Knetzeit: 5 Minuten langsam, Gesamt 5 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: ca. 20-30 Minuten
(Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 15-17 Minuten bei 190°C Heißluft bzw.
210°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: Kein Dampf beim Backen,
Anleitung wie oben

Miele Klimagaren: Kein Dampf beim Backen, Anleitung wie oben




ZUTATEN

- 230g Milch
- 50g Butter

- 500g Bio Dinkelmehl Type 700
- 8g Salz
- 4g Bio Gerstenmalzmehl oder Honig
- 50g Zucker
- 2 Eigelb (Dotter) Größe M
- 30g frische Hefe

Zusätzlich wird noch benötigt: 1 ganzes Ei
zum Bestreichen vor dem Backen

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

ZUBEREITUNG

1. Die Milch und die Butter abwägen, ggf. gemeinsam erwärmen, bis die Milch leicht lauwarm ist (ca. 36°C).
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Den Teig ohne Teigruhe auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu ca. 60g auswiegen.
4. Teigstücke Rundformen (schleifen) und nach dem Schleifen sofort zu länglichen Weckerl Formen mit einer Länge von etwa 6-8cm.
5. Die Milchweckerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, leicht mit Wasser befeuchten, mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 20-30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
6. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 190°C Heißluft vorheizen.
7. Die Milchweckerl vor dem Backen mit Ei bestreichen.
8. Mit einem scharfen Teigmesser 2 -3 Querschnitte in das Weckerl schneiden.
9. Ohne Dampf goldbraun backen.
10. Nach dem Backen auf einem Rost auskühlen lassen.

Zum online

Rezept:

