

Dinkel-Buttermilch-Brötchen

150 g Buttermilch
150 g Wasser
1 TL Honig
20 g Hefe

500 g Dinkelmehl Typ 630
20 g Backmalz
10 g Salz



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Buttermilch, Wasser und Honig mit Hefe lauwarm verrühren.
(im TM: **2,5 min./37 Grad/Stufe 1**)

Restliche Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten.
(im TM: **3 min./Knetstufe**)

Den Teig 45 min. abgedeckt in einer Schüssel gehen lassen.

Anschließend in 8 Stücke teilen, jedes falten und rundwirken.
Alle 8 Teiglinge mit etwas Abstand zueinander in die gefettete Ofenhexe setzen,
mit Mehl bestäuben und einschneiden.

Zauberstein als Deckel auf die Ofenhexe auflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 min.** backen.

Anschließend den Zauberstein abnehmen und noch **5-10 min.** nachbräunen lassen.