

# Mohn-Dinkelbrötchen

150 g Wasser  
140 g Buttermilch  
1 TL Honig  
10 g Hefe  
500 g Dinkelmehl Typ 630  
15 g Backmalz  
1,5 TL Salz

1 Eigelb  
Mohn



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Honig und Hefe in lauwarmer Wasser-Buttermilch-Mischung auflösen.  
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Restliche Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten.  
(im TM: **4 min./Knetstufe**)

Den Teig **1 Stunde** abgedeckt in der 2 Liter Nixe gehen lassen.

Anschließend auf der Teigunterlage mit dem Nylonmesser in 8 Stücke teilen.  
Jeden Teigling falten und rundwirken, mit etwas Abstand zueinander in die gefettete Ofenhexe setzen.

Eigelb mit dem Silikonpinsel über die Teiglinge verstreichen und gleich mit Mohn bestreuen.  
Teiglinge mit einem scharfen Messer einschneiden.

Zauberstein als Deckel auf die Ofenhexe auflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze 20 min.** auf unterster Schiene backen. Dann den Zauberstein abnehmen und noch **5-10 min.** auf mittlerer Schiene nachbräunen lassen. Herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.