DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Dinkelbrötchen

über Nacht



ZUTATEN

500 g	Dinkelmehl Type 630
350 g	Wasser
3 g	Hefe
10 g	Salz
10 g	Olivenöl
5 g	Optional: Backmalz oder Honig
ca. 50 g	Dinkelgrieß zum Wälzen

ZUBEREITUNG (1/2):

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. **| Gehzeit:** ca. 1 Std. 35 Min. bis 2 Std. **| Kühlschrankgare:**. ca. 12-18 Std. **| Backzeit:**. ca. 20-25 Min.
| Gesamtzeit: ca. ca. 14–21 Std. inklusive Übernachtgare

1. Mehl und Wasser mischen.
Dinkelmehl und kaltes Wasser kurz vermengen, bis keine trockenen Mehlnester mehr zu sehen sind. Abdecken und 20–30 Minuten ruhen lassen. Diese Ruhephase heißt Autolyse.

2. Teig kneten.
Hefe, Salz, Olivenöl und nach Wunsch Backmalz oder Honig dazugeben. 4–5 Minuten langsam und anschließend höchstens 1–2 Minuten schneller in der Maschine kneten. Der Teig soll weich bleiben.

DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Dinkelbrötchen

über Nacht

ZUBEREITUNG (2/2):

3. Falten und kalt stellen.
Den Teig abgedeckt insgesamt 30–45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach etwa 20 Minuten einmal von allen vier Seiten dehnen und falten. Danach gut abgedeckt 12–18 Stunden bei 4–6 °C in den Kühlschrank stellen.

4. Morgens portionieren.
Den Ofen mit Backblech oder Backstein auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den kalten Teig direkt auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, vorsichtig zu einem Rechteck ziehen und mit der Teigkarte in 10 längliche Stücke teilen.

5. In Grieß wenden und drehen.
Die Teigstücke vorsichtig in feinem Dinkelgrieß wenden. Falls die Oberfläche zu trocken ist, vorher leicht mit Wasser benetzen. Jedes Stück ein- bis zweimal locker verdrehen, mit Abstand absetzen und 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

6. Backen.
Die Brötchen auf dem heißen Blech oder Backstein bei 250°C mit Dampf backen. Dann den Dampf ab lassen, auf 220 °C reduzieren und 20–25 Minuten kräftig ausbacken. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

