

Buttermilch-Dinkelbrötchen

Fluffig soft und kaum aufwand, diese leckeren Buttermilch-Brötchen. Hefeteig ruck zuck im Thermomix® zubereitet und gebacken mit dem *PamperedChef Stoneware-Grundset*.

Im Anschluss dieses Rezeptes findet ihr auch noch ein Video der Zubereitung hinterlegt...

250 g Buttermilch

100 g Wasser

20 g Hefe

1 TL Honig **3 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.

550 g Dinkelmehl, 630er

1-2 TL Salz **5 Min./Teigknetstufe** und für 30 Min. im Mixtopf ruhen lassen.

Anschließend mit Hilfe des *Edelstahl-Streufix* die *Teigunterlage* bemehlen und den Teig darauf geben. Zu einem langen Strang rollen und mit Hilfe des *Nylonmesser* in 10 Portionen teilen.

Diese Teiglinge „falten & schleifen“, mit einem Messer ein Kreuz einritzen und mit Wasser besprühen. Nach Bedarf in Körner nach Wahl tunken und in die *rechteckige Ofenhexe* legen. Den *Zauberstein* als Deckel auflegen und für dieses *Stoneware-Grundset* nun auf mittlerer Schiene bei **230°C Ober-/Unterhitze** backen. Nun den *Zauberstein* abnehmen und **ca. 5-8 Min. weiter backen** je nach Bräune. (Auf dem Backrost mit Backpapier gebacken würde ich es auf 200°C ca. 30-35 Min. ausprobieren).

Mit Wasser besprühen und kurz mit einem Handtuch bedeckt abkühlen lassen.

Kulinarische Grüße, Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de

Video ©Genusswelt_Wilken