

Laugen-Dinkelbrötchen

Leckere Laugenbrötchen, Teig schon am Vorabend vorbereitet, mit nur wenig Hefe und Dinkelmehl – sehr lecker und luftig locker. Gebacken hab ich sie in der PamperedChef® Brownieform deluxe.

200 g Wasser

10 g Hefe

1 TL Zucker

400 Dinkelmehl 630er **1 Min./Teigknetstufe**

1 TL Salz

50 g Butter **2 Min./Teigknetstufe**, umfüllen in eine Schüssel und im Kühlschrank „über Nacht“ gehen lassen.

Am nächsten Morgen den Teig auf die mit dem *Edelstahl-Streufix* bemehlte *Teigunterlage* geben und in 12 Portionen teilen. Jeden Teigroling „falten & schleifen“ und 15 Min. ruhen lassen.

Derweil einen Topf mit 2 l Wasser und 50 g Natron aufsetzen und erhitzen (nicht kochen). Nun die Teigrolinge ca. 30 Sek. von allen Seiten baden, mit der *Großen Sieb-Schaufel* entnehmen, in die vorbereitete *Brownieform deluxe* geben und kreuzweise einschneiden. Nach Bedarf mit groben Salz bestreuen.

Nun im nicht vorgeheizten Ofen, mittlere Schiene **bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Min.** backen. Anschließend aus der Form entnehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mit kulinarischem Gruss, **Rina Wilken** www.genusswelt-wilken.de

Mein PamperedChef-Shop: [Klick hier](#)

