

# SCHNELLE DINKEL-BRÖTCHEN



## ZUTATEN:

für ca. 8-9 Stück

400 g Dinkelmehl glatt

100 g Vollkorn-Dinkelmehl

1/2 Würfel Germ (Hefe), frisch

3 EL Rapsöl

1 1/2 TL Salz

300 g Wasser lauwarm (nicht heiß, nicht kalt!)

2 EL Mehl



## ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Germ, Öl, Salz und das lauwarme Wasser gemeinsam in eine Rührschüssel geben.
2. Die Zutaten nun mit den Knethaken vom Mixer bzw. der Küchenmaschine 3-5 Minuten gut durchkneten.
3. Der Germteig hat zum Schluss eine nur noch leicht feuchte Konsistenz, muss nicht gehen und kann sofort weiterverarbeitet werden.
4. Wenn der Teig noch etwas zu feucht ist, dann noch ein bisschen Mehl dazugeben. Wie erkenne ich die richtige Konsistenz? Ich mache die Fingerprobe. Wenn nicht mehr viel am Finger kleben bleibt, ist der Teig perfekt.
5. Jetzt kommen 2 EL Mehl auf den Teig. Dieses nicht mehr unterrühren. Den Teig darin drehen, bis er von allen Seiten mit Mehl bedeckt ist und nicht mehr in der Schüssel kleben bleibt.
6. Von dem Teig nun kleine Stücke abreißen (ca. 110-120 g) und diese noch einmal im Mehl drehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen bzw. wer eine Baguette-Form hat, diese verwenden.
7. Unbedingt ein paar Spritzer Wasser auf das Backblech verteilen und eine kleine hitzefeste Form mit Wasser mit in den Ofen stellen.
8. Ofen nicht vorheizen! Den Ofen einfach einschalten (200 Grad; Ober- Unterhitze), wenn man die Brötchen in den Ofen gibt.
9. Ca. 30 Minuten backen. Sie sollen schön knusprig sein.