

Orientalische Gewürzbrötchen

Zutaten für ca. 15 Brötchen

320 ml Milch lauwarm
50 g Butter
10 g Germ
400 g Dinkelmehl glatt
100 g Dinkel-Vollkornmehl
1 EL Salz
2 EL Fenchelsamen
1,5 EL Schwarzkümmel
1 EL Koriandersamen

zum Dippen:

1 Pkg. Frischkäse
Olivenöl, Tomaten bunt
Oliven, Minze, Schwarzkümmelsamen

Zubereitung

Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen.

Den Butter dazugeben, bis er leicht geschmolzen/weich ist.

Mehl, Germ und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und dazu die Milchmischung geben. Mit dem K-Haken für ca. 10 Minuten kneten, bis der Teig schön glatt ist und sich von der Schüssel löst (es kann sein, dass man noch 1 EL Mehl braucht, wenn er noch zu feucht ist). Den Teig zugedeckt für ca. 45 Minuten gehen lassen (bei Kenwood Chef Patissier XL unter dem Programm: Teig gehen lassen). Ansonsten im 45 °C warmen Backofen.

Die Gewürze in der Kräuter- und Gewürzmühle (oder einem Mörser) mahlen.

$\frac{3}{4}$ der Gewürze in den Germteig einrühren - den Rest zum Bestreuen aufheben.

Den Teig in ca. 50-60 g schwere Stücke aufteilen, diese zu Kugeln schleifen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Sie sollten sich leicht berühren. Der Teig reicht für zwei Blumen (14-15 Stück).

Die Teigkugeln nun mit Wasser bepinseln und mit der restlichen Gewürzmischung bestreuen.

Eine feuerfeste Form mit Wasser auf den Ofenboden stellen, den Ofen auf 210 °C Heißluft vorheizen. Brötchen ca. 20 Minuten backen, dann auf einem Gitter etwas auskühlen lassen und servieren. Dazu passt dieser Frischkäse mit Tomaten, Oliven, Schwarzkümmelsamen und Olivenöl ganz wunderbar.

Hinweis: Wer die Dinkelbrötchen nur mit glattem Mehl (ohne Vollkorn) verwendet, der reduziert die Milch auf 300 ml!

