

DINKELBRÖTCHEN MIT SESAM UND MOHN

20-25 Minuten | Leicht



Auf meinem Kanal findet Ihr bereits schon viele Brötchen-Rezepte. Die Zutaten sind immer ähnlich, aber mit den gleichen Zutaten lassen sich unendlich viele Varianten herstellen, die sich nicht nur in Aussehen sondern auch Geschmack extrem unterscheiden.

Bei diesen Dinkelbrötchen habe ich, im Unterschied zu meinem letzten "No Knead Brötchen", den Teig geknetet und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Morgen muss man den die Brötchen nur noch formen, gehen lassen und backen.

Diese Brötchen haben einen wunderbaren Ofentrieb und werden dadurch wunderbar locker und luftig.

Schritt 01

Das Wasser in eine Kneteschüssel geben. Das Mehl, Salz, Hefe und das Olivenöl zugeben.

Schritt 02

Alles zusammen auf Stufe 1 langsam 1-2 Minuten vermischen, bis alles Mehl gebunden ist.

Dann auf Stufe 2-3 hochschalten und weitere 5-10 Minuten kneten.

Schritt 03

Den Teig mit einem Deckel oder Folie abdecken und 1 Stunde bei Zimmertemperatur anspringen lassen. Danach den Teig über Nacht (8-12 Stunden) im Kühlschrank (4 °C) gehen lassen.

Schritt 04

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank direkt auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einer Teigkarte zu 9 Portionen á 90 g abstechen. Den Teig zu Brötchen schleifen (dazu am besten das Video schauen).

Schritt 05

Jetzt könnt Ihr die Brötchen mit Körnern eurer Wahl bestücken oder einfach natur lassen. Dafür gebt Ihr am besten auf einen flachen Teller wenig Wasser, taucht die Brötchen mit der schönen Seite kurz in das Wasser und dann in einen Teller mit den Körner. Sehr gut eignen sich z.B. Sesam, Mohn, Kümmel, Sonnenblumenkerne etc.

Schritt 06

Die Brötchen auf ein Blech mit Backpapier legen und mit Folie abdecken. 30 Minuten bis 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. In den meisten Fällen wird es 1 Stunde dauern. Wie Ihr die richtige Reife des Teiges erkennt, seht ihr auch in dem Video.

Schritt 07

Während die Brötchen gehen, den Ofen auf 230 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Im Video sage ich 250 °C, das ist aber glaube ich in vielen Öfen zu viel. Für das optimale Ergebnis backe ich die Brötchen auf einem Pizzastahl*. Dadurch wird der Boden schön kross und die Brötchen bekommen einen noch besseren Ofentrieb. Alternativ könnt ihr auch einen Pizzastein verwenden. Wenn Ihr beides nicht zur Verfügung habt, dann heizt das Blech vor und zieht die Brötchen auf das heiße Blech.

In den Boden stelle ich eine alte Pfanne oder Blech. Darein gebe ich etwa 50 ml heißes Wasser, wenn ich die Brötchen auf mittlere Schiene einschiebe.

Schritt 08

Wenn die Brötchen ausreichend gegangen sind, schieben wir sie auf den heißen Pizzastahl, Stein oder Blech, mittlere Schiene. Heißes Wasser in die Pfanne und die Tür sofort schließen.

Die Brötchen brauchen etwa 20-25 Minuten. Wenn sie schön goldgelb sind könnt Ihr sie noch heiß mit etwas Wasser kurz einsprühen. Dadurch bekommen sie einen schönen Glanz.

Brötchen selber backen mit Sesam und Mohn - Ihr werdet diese Brötchen lieben!

Tipps

Jeder Ofen ist anders. Wenn die Brötchen nach Zehn Minuten schon recht dunkel sind, dann dreht entsprechend einfach die Temperatur herunter. Die Backzeit würde ich allerdings nicht unter 20 Minuten verkürzen, denn sonst sind die Brötchen eventuell nicht durchgebacken. Wenn Ihr die Brötchen gebacken habt, teilt euer Ergebnis doch mit mir auf Instagram.

Zutaten

- 500 g Dinkelmehl Typ 630 oder Weizenmehl Typ 550
- 300 g Wasser (kalt)
- 5 g frische Hefe
- 10 g Salz
- 20 g Olivenöl oder Butter
- Körner eurer Wahl um die Brötchen zu wälzen

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4 / 5. Anzahl der Bewertungen 158

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)