



Übernacht-Dinkel-Brötchen

750g Dinkelmehl Type 650er
350g Wasser
20g Salz
1 Würfel frische Hefe

Alle Zutaten abends mit der Küchenmaschine zu einem festen homogenen Teig verarbeiten, in eine grössere Plastikschiessel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen aus dem Teig auf einer leicht behemhlten Arbeitsfläche eine längliche Rollen formen und mit einem Messer einzelne Teigteile abschneiden.

Der Einfachheit halber forme ich diese Teigteilchen gar nicht mehr, sondern setzte sie einfach auf das Backblech (mit Backpapier) und backe die 'Brötchen' bei 220 Grad Umluft für ca. 12-14 Minuten.

Spätestens der Duft läßt alle Familienmitglieder zum Frühstückstisch kommen.

Und es ist wirklich eine schnelle Aktion, mit ein bißchen Übung ist man in 20 Minuten durch und wird belohnt mit den frischesten Brötchen, die es geben kann.

Viel Spaß beim Probieren!

Ihr Oliver Koehn