



ZUTATEN FÜR 8 BRÖTCHEN :

- 290 ml Wasser
- 1 TL Fenner Harz
- 20 g Hefe
- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 200 g Weizenmehl Typ 1050
- 30 ml Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Backmalz

DINKELWIRBEL

ZUBEREITUNG:

1. Hefe und Fenner Harz in lauwarmem Wasser auflösen. (Im Thermomix 3 Min/37 Grad/3 Min.)
2. Mehle, Backmalz, Salz und Öl dazugeben und 5 Minuten kneten
3. Den Teig 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.
4. Dann den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben
5. In 8 Teile teilen und jedes Teigstück mehrfach falten und zu Brötchen schleifen.
6. Auf den bemehlten Zauberstein legen und mit einem Brötchenstempel oder einem Messer ein Muster in die Brötchen schneiden.
7. Brötchen abdecken und 15 Minuten gehen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
9. Zauberstein in den Ofen stellen und 25 Minuten backen.
10. Dampf zuschalten oder etwas Wasser auf den Backofenboden (nicht auf den Stein) geben

