

Schnelle Dinkel-Sesam Brötchen

Zubereitung: 5 Min. | Backzeit: ca. 25-30 Min. |
Ober/Unterhitze 220 Grad

Zutaten

120 ml Wasser
120 ml Milch
1 TL Honig
30 g Hefe
450 g Dinkelmehl 630
4 EL Sesam o. Leinsamen
120 g Naturjoghurt
1 TL Salz

DIRECTIONS

Wasser, Milch, Honig und Hefe verrühren
(im TM 3 Min./37 Grad/ Stufe 2)

Mehl, Salz, Sesam und Naturjoghurt dazugeben und 3 Minuten kneten.
(im TM 3 Min. Teigstufe)

Teig in 8 gleiche Portionen teilen, zu Brötchen schleifen , einschneiden, leicht bemehlen und auf den gemehlten Zauberstein setzen.

In den kalten Backofen geben und bei 220 Grad 25-30 Min. je nach gewünschter Bräung backen.

Tipp:

Wer etwas Zeit hat kann den Teig mit 20 g Hefe machen und dafür vor dem Portionieren und schleifen 30 Minuten gehen lassen.

Tipp für Brötchen über Nacht:

Teig am Vorabend mit 15 g Hefe zubereiten . In die gemahlte Mini Kastenform geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am Morgen aus dem Kühlschrank nehmen , 15 Minuten "akklimatisieren" lassen und dann wie oben beschrieben backen .

