

# Brötchen

## aus dem Grundset

(ca. 8 Stück)



### Zutaten :

60 g Buttermilch  
160 g Wasser  
15 g Hefe  
1 TL Honig  
200 g Dinkelmehl 630  
200 g Weizenmehl 550  
1 TL Backmalz (optional)  
1 EL Öl oder weiche Butter  
1 TL Salz



### Zubereitung :

Hefe und Honig in lauwarmer Buttermilch und Wasser auflösen (im TM 3 Min./37°/Stufe 2)  
Restliche Zutaten einkneten (im TM/Teigstufe/5 Min.)  
Den Teig in einer Schüssel abgedeckt **2 Stunden** gehen lassen.

Anschließend auf der Teigunterlage mit dem Nylonmesser in 8 gleich große Stücke schneiden.  
Jedes Stück falten, schleifen, länglich formen und in die leicht gefettete und gemehlte große Ofenhexe legen.

Abgedeckt nochmal **15 min.** gehen lassen, so lange den Ofen vorheizen.  
Danach mit einem scharfen Messer längs einschneiden und mehlen.  
Zauberstein umgekehrt (Backfläche nach unten) auflegen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene (Backofenrost) bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** ca. **25 min.** backen.

Anschließend Zauberstein entfernen und je nach gewünschtem Bräunungsgrad noch **5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen

