



Dinkel-Laugenbrötchen

Zutaten

300 g Milch
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
500 g Dinkelmehl (630 oder 1050)
2,5 TL Salz
1 EL Sesam
1 l Wasser
2 EL Natron

Nützliches Zubehör

**Ofenzauberer
Kuchengitter
Siebschaufel**



Zubereitung

1. Die Hefe in warmer Milch auflösen (2 Min./37 °C/St. 2).
2. Mehl und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten (2 Min./kneten). Den Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt eine halbe Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig auf einer Teigunterlage in 8 Stücke teilen und zu Brötchen formen.
4. Das Wasser mit dem Natron in einem kleinen Topf zum kochen bringen. Dann die Temperatur zurückdrehen, dass die Mischung nur noch leicht simmert. Den Ofen vorheizen (200 °C).
5. Die Brötchen immer zu zweit für ca. 40 bis 50 Sekunden in die Lauge geben, mit der Siebschaufel herausnehmen und auf den Ofenzauberer geben. Mit einem Messer kreuzweise einschneiden, mit dem Sesam bestreuen und die Brötchen auf der untersten Schiene 15 bis 20 Minuten backen (200 °C).
6. Auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen.
Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®. Ihr könnt das Rezept aber auch mit anderen Küchenhilfen zubereiten oder auf die gute alte traditionelle Art :-)

