



# Dinkel-Körnerbrötchen

## Zutaten

für 8 bis 10 Brötchen

1/2 Würfel Hefe

380 g Wasser

500 g Dinkelmehl

120 g Saaten (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, Mohn, Sesam)

1,5 bis 2 TL Salz

etwas Öl zum Fetten

## Nützliches Zubehör

**White Lady** oder  
**Zauberstein** oder  
**Großer Ofenzauberer**  
**Große Nixe**  
**Kuchengitter**  
**Ofenhandschuhe**



## Zubereitung

1. Die Hefe in warmen Wasser auflösen (2 Min./37 °C/St. 2). Die große Nixe leicht Ölen
2. Mehl, Saaten und Salz hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten (2 Min./Teigstufe). Den Teig in die große Nixe geben und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Den Ofen vorheizen (230 °C). Den Stein einfetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einem Esslöffel 8 bis 10 Teigportionen abstechen und auf den Stein geben. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten backen.
4. Die Brötchen auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.

