

## Dinkelbrötchen

### Zutaten für ca. 12 Brötchen

250 g Dinkelkorn  
300 g Dinkelmehl 700er (Rauch)  
40 g Margarine  
250 ml Wasser lauwarm  
200 ml Buttermilch  
1 ½ Pkg Trockenhefe  
½ Pkg Brotgewürz (ca. 4 g)  
Salz



### Brotgewürz selbstgemacht

Fenchel- Anis,- Kümmel,- Korianderkörner fein mahlen.

### Zubereitung:

Dinkelkorn fein mahlen und sieben (Kleie aufheben)  
Beide Mehle mischen und in einer Pfanne leicht erwärmen.  
In Rührkessel geben, Hefe, Margarine, und Brotgewürz zugeben mit dem Knethacken bei kleiner Stufe mischen.  
Wasser mit Buttermilch, Salz vermengen und langsam zum Mehl geben, 10 Minuten kneten, bis ein halbfester, glatter Teig entsteht.  
Zugedeckt an einem warmen Ort bis zum doppelten Volumen gehen lassen. (ca. 30 Minuten)  
In 12 Teile schneiden, mit feuchten Händen runde Brötchen formen, auf ein befettetes Backblech schichten, mit der Kleie bestreuen, mit Küchentuch abdecken, nochmals 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.  
(Ideal wären Backringe mit 8-10 cm Durchmesser und 5 cm hoch)  
Rohr auf 180° C vorwärmen. Brötchen mit Wasser besprühen auf mittlerer Schiene einschieben, 25-30 Minuten bei 180° backen.  
Während des Backvorgangs im Ofen immer ein Schüsselchen mit Wasser dazustellen.

### Tipp:

Wenn sie eine Backform (Kastenform) verwenden, gut einfetten mit Kleie ausstreuen und langsam ca. 55 Minuten backen.