



Rezept für KAMUT® khorasan – Dinkelbrötchen



Für 0 Personen

Zubereitungszeit: 140 min

Zutaten:

- 250 g KAMUT® khorasan Mehl RIEPER
- 250 g RIEPER Dinkelmehl oder RIEPER Bio Dinkelmehl
- 100 g Weichweizenmehl Type 00 gelb RIEPER oder RIEPER Bio Weizenmehl
- 350 ml/g warmes Wasser
- 25 g zerlassene Butter
- 12,5 g Hefe
- 12,5 g Salz
- 1 EL Kümmel oder Anis

Zubereitung:

Die Hefe mit den Fingern reiben und unter das Mehl mischen. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit der Hand oder mit der Küchenmaschine (Knethaken) 2 Minuten langsam und 5 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt, 30 - 60 Min. ruhen lassen. Anschließend aus dem Teig Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech

geben. Die Brötchen ca. 40 - 50 Min. weiter aufgehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen oder besprühen und in den auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben. Bei Heißluft den Backofen ca. auf 200 °C vorheizen. Zum Backen ein kleines mit Wasser gefülltes Gefäß mit in den Ofen stellen.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 18 – 20 Min. bei 220° C backen.

Im Umluftofen muss die Temperaturen auf ca. 200° C angepasst werden.