

Dinkel-Maisbrötchen

Brühstück

70g	Dinkel(halb)weissmehl	
50g	Maisgriess, fein	in kleine Schüssel geben
200g	Wasser, aufkochen	siedend heiss unter Rühren zum Mehl-Maisgemisch geben und rühren, bis die Masse glatt und kompakt ist auskühlen lassen über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen evtl. 1h vor Teigzubereitung aus Kühlschrank nehmen

Quellstück

75g	Sultaninen	in Tasse geben
wenig	Wasser, kalt	zugeben bis Sultaninen bedeckt sind , zugedeckt in Kühlschrank stellen

Teig

470g	Dinkel(halb)weissmehl	in Schüssel geben
12g	Salz	zugeben
1KL	Honig	zufügen
10-20g*	Hefe	zerbröckeln, zufügen
50g	Butter, weich in Stücken	zufügen
200-230g	Buttermilch oder Milch	zufügen

Brühstück

2-3 Minuten mit der Kenwood mischen
ca. 6 Minuten sorgfältig kneten bis der Teig glatt und geschmeidig ist (darf nicht glänzen)

Sultaninen ohne Flüssigkeit

mit einer Hand kurz darunter kneten

Stockgare zugedeckt
1-2 Stunden bei Raumtemperatur

Formen

80g Teig abwägen, Brötli schleifen und mit Ei bepinseln

Backen

Stückgare ca. 20 Minuten ca. 20-25 Min.
backen bei 220°C
(2. Backhälfte Hitze reduzieren auf 180-200 °C)

(Rezept agridea Ordner selbstgemacht, eingemacht, feingemacht)

***Tipp:** Teig zugedeckt mit feuchtem Tuch über Nacht aufgehen lassen. 10g Hefe verwenden.