

# **Dinkel-Roggen-Brötchen mit Sesam**

## **Leckere Dinkel-Roggen-Brötchen mit Sesam**

Ich mag Dinkelbrötchen total gerne und diese Dinkel-Roggen-Brötchen mit Sesam sind wirklich super lecker. Optisch sicherlich ausbaufähig. Das war so eine meiner typischen "Huschi-Huschi" Aktionen und so sehen die Brötchen leider auch aus. Geschmacklich hat das die Brötchen aber zum Glück nicht beeinflusst ☐

Für die Brötchen habe ich Dinkel- und Roggen-Vollkornmehl, sowie Weizenmehl verwendet. Die Teiglinge habe ich in Sesam gewendet. Wir mögen Sesam unheimlich gerne, diesen könnt ihr jedoch auch durch andere Samen oder Körner ersetzen. Kürbis- oder Sonnenblumenkerne machen sich auch ganz gut auf Dinkelbrötchen.

## **Frische knusprige Dinkelbrötchen aus dem eigenen Ofen**

Für den Hefeteig zerbrösel ich die Hefe und gebe sie zusammen mit der Hälfte des Wassers und dem Honig in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Dann kommt das Mehl, das Salz und der Essig dazu und das Ganze wird für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verknetet. Den Teig abgedeckt für etwa 2 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig nach dem Ruhen auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben

und in 16 gleichgroße Portionen teilen. Anschließend zu glatten Bällchen schleifen und diese abgedeckt für weitere 15 Minuten gehen lassen. Nun die Teiglinge beliebig formen, ganz kurz in Wasser tauchen und in Sesam wälzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt für weitere 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen heize ich immer meinen Backofen vor (240°C Ober- & Unterhitze). Dabei stelle ich ein Schälchen mit Wasser auf den Boden des Ofens und erhitze dieses mit. Wenn der Ofen soweit ist, werden die Brötchen im vorgeheizten Backofen für etwa 20-25 Minuten goldbraun gebacken.

**Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum Ausprobieren & Nachmachen**



**Dinkel-Joghurt-Brot**



**Protein Pfannenbrot mit Käse**



**Einfaches Weizen-Sauerteigbrot**



**Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot**



## **Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe**



## **Luftige Weizenbrötchen**



## **Dinkel-Zwiebel-Baguette**



## **Laugenkonfekt**

---



[mehr Infos zum Buch](#)