

Dinkel-Roggen-Brötchen

Einfache Dinkel-Roggen-Brötchen

Dinkelbrötchen sind richtig lecker und deshalb gibt es heute ein einfaches Rezept für leckere Dinkel-Roggen-Brötchen. Der Teig ist der Selbe, wie bei den Dinkel-Roggen-Brötchen mit Sesam und somit genauso schnell und easy zubereitet. Die Dinkelbrötchen sind wirklich lecker und durch ihren leicht rustikalen Look, auch optisch ganz hübsch ☐

Für die Brötchen habe ich Dinkel- und Roggen-Vollkornmehl, sowie Weizenmehl verwendet. Bei der Wassermenge müsst ihr ein wenig probieren, denn das ist aufgrund der unterschiedlichen Mehle immer ein bisschen unterschiedlich. Der Teig sollte schön weich sein, aber nicht an den Händen kleben.

Leckere Dinkelbrötchen mit Dinkel- & Roggen-Vollkornmehl

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, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt für weitere 30 Minuten ruhen lassen. Wenn ihr nur runde Brötchen macht, könnt

ihr diese direkt nach dem Schleifen aufs Blech legen und dann 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Während die Brötchen noch einmal rasten, heize ich meinen Backofen vor (240°C Ober- & Unterhitze). Dabei stelle ich ein Schälchen mit Wasser auf den Boden des Ofens und erhitze dieses mit.

Nach 30 Minuten Ruhezeit, die Teiglinge mit Wasser besprühen, dünn mit Mehl bestäuben und einschneiden. 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



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)