

Dinkel-Weizen-Brötchen

Leckere Dinkel-Weizen-Brötchen

Einfache Dinkel-Weizen-Brötchen mit Natur Joghurt lassen sich super gut vorbereiten und am nächsten Morgen backen. Wir essen Sonntag morgens gerne frische Brötchen und das am liebsten selbstgebacken. Ich finde es immer super, wenn man den Teig am Vorabend zubereiten und soweit fertig machen kann. Dann geht es am nächsten Morgen recht fix und man verschläft die langen Wartezeiten, die Hefeteig so mit sich bringt ☐

In unserem Supermarkt (Mercadona) gibt es jetzt neuerdings Dinkel-Weizenmehl, welches ich gleich mal testen musste. Preislich ist das im Gegensatz zu Mehl aus dem hiesigen Reformhaus echt akzeptabel. Ebenso ließ es sich gut verarbeiten und auch super gut geschmeckt. Jetzt warte ich gespannt auf den Moment, in dem es reines Roggenmehl im Supermarkt gibt, das wäre echt ein Highlight.

Dinkel-Brötchen mit Natur Joghurt – Einfach gemacht über Nacht

Am Vorabend werden also einfach alle Zutaten miteinander vermengt und der Teig bei Zimmertemperatur für 1-2 Stunden stehen gelassen. Danach einmal durchkneten und dann wandert der fertige Teig auch schon in den Kühlschrank, wo er sich über Nacht gut ausschlafen darf ☐

Am nächsten Morgen geht es dann recht schnell. Den Teig einfach aus dem Kühlschrank nehmen, einmal kurz durchkneten und 8 Brötchen schleifen. Diese müssen dann für 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen, was aber überhaupt nicht schlimm ist. In dieser Zeit kann man den Ofen vorheizen und das Frühstück

vorbereiten. Dann gehen die Brötchen für etwa 25 Minuten in den Ofen und schon habt ihr ein paar leckere und frische Brötchen für euer Frühstück.



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

Kalorien zählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

[mehr Infos zum Buch](#)