

## Dinkelgebäck

Hallo!  
Backt Ihr öfters Euer Brot oder Weckerln selbst? Ich nehme  
dann oft vor und schaffe es dann doch nicht. Aber wenn ich  
einmal wieder Weckerln backe nehme ich mir ganz fest vor  
öfters zu tun. Selbstgebackenes Gebäck, frisch aus dem  
Ofen, es gibt nichts besseres.



Heute haben wir Dinkelgebäck gemacht. Mit mir meine ich mich  
und das Kleinstes. Ich werde Euch Ihre  
Ergebnisse weiter unten hoch zeigen.



# Dinkelgebäck

Zutaten:

500 g Dinkelvollmehl

500 g Weizenmehl

1 EL Zucker

100 g Butter

1/4 l Milch

1/4 l Buttermilch

1/4 l Wasser

1 Pkg. frische Hefe

1 TL Salz

Ei zum Bestreichen

Kürbiskerne, Sesam

Bei Hefengebäck sollten immer alle Zutaten Raumtemperatur haben, so kann die Hefe besser aufgehen. Hefe in ein Gefäß geben und mit Zucker verrühren, dafür die Hefe von Weizenmehl und ein wenig Milch zugeben. Und statt von Weizenmehl und ein wenig Milch zugeben, gib es ins warme Wasserbad (zirka 15 Grad) verrühren und Weizenmehl ein die Germteigschüssel geben und damit einen Teig kneten. Das Salz zugeben und das Wasser zugeben. Und es anheben und im Wasserbad gehen lassen. Das Wasser noch mal gehen lassen. noch mal kurz abschlagen/durchkneten und den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und gut durchkneten.

## TIPP:

Der Teig ist relativ weich, aber feige mit Vollkornmehl wird zäher. Vollkornmehl benötigt mehr Wasser und Konsistenz. Nach dem Backen hart und nicht zu flüchtig. Große Stücke schneiden und auf einen Kastenform und gleich große Stücke rollen. Ein Blatt Backpapier nehmen und auf dem Kastenform mit dem Teig bestreuen. Bestreuen nochmals 10 Min. Pasten lassen. Im Rohr bei 220 C zirka 12 Minuten backen.





Wie ich schon geschrieben habe, hatte ich heute eine große  
Nacht. Ich habe heute eine große Nacht gebackt. Die  
Brotrollen sind sehr weich und luftig. Ich habe  
sie mit Sesam und Sonnenblumenkernen bestreut.  
Jetzt aber das Ergebnis vom Mini-Schürzenhäutlein.  
Es schmeckt einfach lecker.



Na, was sagt Ihr? Hat sie doch toll hinbekommen!



