

Brodies Goldstücke – Dinkelgoldstücke aus der Prep&Cook XL

Rustikale Dinkelbrötchen, außen zart, innen weich
Perfekt fürs zweite Frühstück, zum Einfrieren und Aufbacken

Menge: 8 Brötchen

Geräte: Prep&Cook XL, Backofen, Backblech, Backpapier

Optional: feuerfeste Auflaufform oder Metallschale für Dampf

Zutaten

- 400 g Dinkelmehl Type 630
 - ½ Würfel frische Hefe
 - 1 TL Zucker oder Honig
 - 1½ TL Salz
 - 2 EL Öl
 - ca. 240 ml lauwarmes Wasser
-

Zubereitung

Hefe auflösen

In den Topf der Prep&Cook XL geben:

240 ml lauwarmes Wasser, ½ Würfel Hefe (hineinbröseln), 1 TL Zucker oder Honig.

2 Minuten | 35 Grad | Stufe 3

Teig kneten

In den Topf geben:

400 g Dinkelmehl, 1½ TL Salz, 2 EL Öl.

Teigprogramm P1 komplett durchlaufen lassen.

Der Teig ist weich und leicht klebrig. Nicht nachmehlen.

Teigruhe im Gerät

Teig im Topf lassen, Deckel drauf, Stopfen drin.

Ca. 40 bis 45 Minuten im Teigprogramm P1 gehen lassen, bis der Teig sichtbar aufgegangen ist.

Formen

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.

Ein bis zwei Mal sanft zusammenfallen, nicht kneten.

In 8 Stücke teilen und jedes Stück locker rund formen.

Rustikal lassen, nach Wunsch leicht bemehlen. Nicht einschneiden.

Stückgare

Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Ofen vorbereiten

Backofen vollständig auf 200 Grad Ober Unterhitze vorheizen.

Für Dampf:

150 bis 200 ml kochend heißes Wasser in eine feuerfeste Auflaufform oder Metallschale geben.

Backen

Dampfgefäß unten in den Ofen stellen.

Blech mit den Brötchen mittig einschieben.

20 bis 22 Minuten backen.

Die ersten 10 Minuten den Ofen nicht öffnen.

Abkühlen

Brötchen direkt vom Blech nehmen und auf einem Gitter ausdampfen lassen.

Einfrieren und Aufbacken

Komplett ausgekühlt einfrieren.

Zum Aufbacken gefroren bei 180 Grad ca. 10 bis 12 Minuten.