

DINKELBRÖTCHEN über Nacht

Aus unserer Mini-Kuchenform

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 20 Min



So wird's gemacht:

Wasser, Honig und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 2 erwärmen.

Dinkelmehl, Joghurt, Salz und Butter hinzufügen und 5 Min zu einem Teig kneten.

Teig auf die Teigunterlage geben, in 8 Teile teilen, rund schleifen und in eine längliche Form bringen. Die Oberfläche auf ein leicht feuchtes Tuch drücken, in die bereitgestellte Saatenmischung tauchen und in die Mini-Kuchenform geben. Mit dem Keep & Carry abdecken und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Am nächsten Morgen die Form aus dem Kühlschrank nehmen, die Semmeln mit einem Messer leicht einritzen und im vorgeheizten Backofen auf 210°C Ober-/ Unterhitze ca 20 Min backen.

ZUTATEN:

- 150 g Wasser
- 1 TL Zucker
- 10 g Hefe
- 400 g Dinkelmehl Typ 630
- 85 g Naturjoghurt
- 1 TL Zucker
- 10 g Öl
- Mohn, Sesam, Leinsamen zum Bestreuen

Gutes Gelingen, Deine Melli