

## Buttermilch- Dinkel- Brötchen

### Zutaten (8 Stück)

- ♥ 300 Gramm Weizenmehl (Typ 550)
- ♥ 200 Gramm Dinkel Vollkornmehl
- ♥ 20 Gramm frische Hefe
- ♥ 30 Gramm flüssige Butter
- ♥ Ca. 3,3- 3,5 dl lauwarme Buttermilch
- ♥ 1,5 TL Salz
- ♥ 1 TL Honig (optional Waldhonig)



### Zubereitung

Die beiden Mehlsorten in die Rührschüssel sieben, Salz darüber streuen. Die Hefe in eine kleine Schüssel bröseln und mit ca. 1dl Buttermilch und dem Honig glattrühren.

Die Hefemischung zum Mehl geben und auf kleinster Stufe mit dem Knethaken langsam vermischen. Nach und nach die restliche Buttermilch und Butter zugeben. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche legen etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt **60 Minuten** ruhen lassen.

Den Teig in **8** gleich große Stücke teilen. Alle Teile einzeln durchkneten, rundwirken und auf einem Brett nebeneinanderlegen, nochmal ca. **30 Minuten** rasten lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf **230° Ober/Unterhitze** vorheizen und eine feuerfeste Schüssel mit 2 dl Wasser in den Ofen stellen.

Die Brötchen mit dem Schluss nach oben auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen. Alle mit wenig Buttermilch einpinseln und mit Sesam und/oder Mohn bestreuen.

In **20 Minuten** fertig backen (die Schüssel mit dem Wasser im Ofen lassen).

**Gedanken: Brot und Gebäck bekommt durch die Buttermilch eine sehr feine Note, darum backe ich sehr gerne mit ihr. Diese Brötchen sind auch zum Einfrieren geeignet. Einfach, wenn sie ausgekühlt sind in einen Zipp Sack geben und einfrieren. In 2-3 Stunden tauen sie wieder auf.**