





# Dinkel-Brötchen

Leckere Körner-Brötchen mit Dinkelmehl zum Frühstück oder für das Grillfest

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

200 g Dinkelvollkornmehl  
250 g Weizenmehl Type 1050  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
½ TL Salz  
1 TL Honig  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
200 ml warmes Wasser

### Variation 1\*:

20 g Leinsamen  
20 g Sesamsamen

### Zum Bestreichen:

Kondensmilch

## 1 Hefeteig:

Dinkelvollkornmehl und Weizenmehl Type 1050 mit der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, dabei eine der angegebenen Zutaten-Varianten unterkneten. Brötchen verschiedenartig formen, auf das Backblech legen und die Oberfläche beliebig einschneiden. Brötchen mit Kondensmilch bestreichen, nach Belieben mit Leinsamen, Sesamsamen, Mohn oder Sonnenblumenkernen bestreuen und nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**



**Variation 2:**

30 g gehackte Cashewkerne, 30 g Sonnenblumenkerne, 30 g Rosinen

**Variation 3:**

30 g Mohn

**Variation 4:**

100 g Speck in Streifen, 1 abgezogene, gewürfelte Zwiebel

**Variation 5:**

100 g gewürfelter Schafskäse

Die Brötchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Aus dem Teig 17 gleichmäßige Kugeln formen, als "Rad" auf das Backblech legen, bestreichen und nach Belieben bestreuen.
- Servieren Sie dazu einen [Artischocken-Ducca-Dip](#).

