

Buttermilch Brötli



Luftige, weiche Brötchen, welche auch von Kindern gerne gegessen werden. Natürlich kann man auch das ganze Rezept mit hellem Urdinkelmehl zubereiten.

Rezept

Zubereitung:

1. 350 g Dinkelmehl, 150 g Zopfmehl, 40 g Butter, 10 g Hefe, 1,5 TL Salz, 1 EL Malz und 1 TL Zucker 5 Sekunden / Stufe 7 mischen, umfüllen.
2. 250 g Buttermilch und 50 Milch im Mixtopf 3 Minuten / 37° / Stufe 1 erwärmen.
3. Mehlgemisch zugeben und 3 Minuten / Teigstufe kneten.
4. Den Teig umfüllen und zugedeckt ca. 1,5 Stunden um das Doppelte aufgehen lassen.
5. Nun 10 Teiglinge à ca. 85 abwiegen und rund formen und mit Wasser benetzen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.
7. Die Brötchen nochmals mit Wasser besprühen, mittig einschneiden.

Backen

1. In der Mitte des auf 180° (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Ofens 15 Minuten backen.

Zutaten

Für 10 Brötchen

- 350 g Urdinkelmehl mit Schrot
- 150 g Zopfmehl
- 40 g Butter
- 10 g Frischhefe
- 1,5 TL Salz
- 1 EL Malz
- 1 TL Zucker
- 250 g Buttermilch
- 50 g Milch