

UrDinkel Phänomen für Zöpfl, Kleingebäck und Hamburgerbrötchen



Geheimrezept

Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 10 min
Stückgare: 45 min
Backen: 25 min

Zutaten

1000 g UrDinkel Phänomen hell
LH2
650 g Milch lauwarm
135 g Butter
24 g Salz
42 g Frisch-Hefe
1 Ei (für den Anstrich)
Sesamsaat nach Wunsch
bei Hamburgerbrötchen



Zubereitung mit Knetmaschine

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und Butter in kleinen Stücken dazugeben. Die lauwarml Milch zur Mischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine 8 min mischen (kleine Stufe) und 5 min kneten (intensive Stufe). Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest).

Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 10 min bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Teig in Portionen teilen, ca. 120 g für Hamburgerbrötchen, ca. 90 g Teig für Tierchen/ Zöpfl. Teiglinge nochmals 10 min liegen lassen. Anschliessend formen und einmal mit Ei anstreichen.

Weitere 30 min Stückgare. Anschliessend nochmals mit Ei anstreichen und backen.

Backen

Backofen mit Heissluft auf 190°C vorheizen.
20–25 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

