

Silserbrötli aus UrDinkel-Mehl

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 45 min
Stockgare: 1.5h
Stückgare: 15 min
Backen: 15 - 20 min

Zutaten für ca. 16 Brötli

500g UrDinkel Halbweiss- oder
UrDinkel Ruchmehl
10g Salz
325g Milch oder Milch-Wasser
50g Butter in Stückchen
1 TL Zucker
20g Hefe

Lauge

2 EL kochendes Wasser
1 Beutel Natron
1Msp gefriergetrockneten Kaffee
1 Eiweiss
Grobes Salz, Fleur de Sel zum Bestreuen



Zubereitung:

Das Salz zum Mehl geben. Eine Mulde formen und die Hefe im Zucker auflösen. Die Butter zerbröckeln und mit der Milch kurz zu einem elastischen Teig kneten. Mit dem Fenstertest prüfen (siehe Tipp Fenstertest).

Stockgare:

Teig mit feuchtem Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std aufs Doppelte aufgehen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Teig zu ca. 16 Brötchen formen und 15min aufgehen lassen.

Lauge

Für die Lauge das Wasser, Natron und Kaffee verrühren und die Brötchen ein- bis zweimal damit bestreichen. Achtung: Lauge hat eine stark ätzende Wirkung – vorsichtig anwenden. Kurz vor dem Backen mit dem Messer einschneiden.

Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 210°C vorheizen. Backen bei 200°C, 15 bis 20 Minuten. Nach dem Backen sofort mit dem Eiweiss bestreichen und nach Belieben mit Salz bestreuen.

Gutes Gelingen!

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

