

# Feine Dinkelbrötchen mit Hartweizenmehl

- Freitag, November 01, 2013

<https://ketex.de/blog/feine-dinkelbroetchen-mit-hartweizenmehl/>

Zurück

Weiter

*Da ich mich der Aktion "Blogger für Backen mit Zeit und Geschmack" angeschlossen habe, hier ein Rezept für Dinkelbrötchen mit einem kleinen Anteil von Hartweizenmehl, das zu diesem Slogan passt. Für mehr Geschmack habe ich die lange, kalte Führung mit wenig Hefe gewählt.*

*Herausgekommen sind ganz feine, luftig-leichte Brötchen mit einem feinen Aroma und einer zarten Kruste. Da Dinkel ein Getreide ist, das immer etwas trockener backt, habe ich hier die Feuchtigkeitsmenge etwas erhöht.*

*Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken!*

## 1. Vorteig

- 150 g [Dinkelmehl 630](#)
- 15 g [Hartweizenmehl](#)
- 165 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und bei Raumtemperatur 2 Stunden anspringen lassen. Wenn sich vereinzelt kleine Bläschen zeigen, den Teig bei +5° für weitere 8-10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## 2. Hauptteig

- Vorteig
- 300 g [Dinkelmehl 630](#)
- 35 g [Hartweizenmehl](#)
- 135 g Wasser
- 10 g Salz
- 3,5 g Frischhefe
- 15 g (= 1 EL) Butter
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) so lange kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Ich habe in

der [Alpha](#) 15 Minuten kneten lassen. Danach wird der Teig rundgewirkt und kommt in eine [Teigwanne](#) oder eine große Schüssel, die mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt ist, für wiederum 12 Stunden in den Kühlschrank.

Am nächsten Morgen nimmt man den Teig aus dem Kühlschrank und lässt ihn 60 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren. Jetzt werden 9 gleich große Teile davon abgewogen (etwa 90-93 g). Diese Teiglinge sehr schön rundwirken und auf ein [Lochblech](#) setzen. Die Teiglinge schön warm 90 Minuten zur Gare stellen. Danach die Brötchen etwas abmehlen und mit einem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge 3 mal einschneiden. Den Ofen vorher natürlich auf 230° aufheizen. Die Brötchen bei dieser Temperatur 15-18 Minuten abbacken. Das Schwaden nicht vergessen.

## Feine Dinkelbrötchen mit Hartweizenmehl

*Da ich mich der Aktion "Blogger für Backen mit Zeit und Geschmack" angeschlossen habe, hier ein Rezept für Dinkelbrötchen mit einem kleinen Anteil von Hartweizenmehl, das zu diesem Slogan passt. Für mehr Geschmack habe ich die lange, kalte Führung mit wenig Hefe gewählt. Herausgekommen sind ganz feine, luftig-leichte Brötchen mit einem feinen Aroma und einer zarten Kruste. Da Dinkel ein Getreide ist, das immer etwas trockener backt, habe ich hier die Feuchtigkeitsmenge etwas erhöht. Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken!*

- Küchenmaschine
- Teigwanne
- Lochblech
- Bäckermesser

### 1. Vorteig

- 150 g Dinkelmehl 630
- 15 g Hartweizenmehl
- 165 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe

### 2. Hauptteig

- Vorteig
- 300 g Dinkelmehl 630
- 35 g Hartweizenmehl
- 135 g Wasser
- 10 g Salz
- 3,5 g Frischhefe

- 15 g Butter (= 1EL)
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)

## 1. Vorteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und bei Raumtemperatur 2 Stunden anspringen lassen. Wenn sich vereinzelt kleine Bläschen zeigen, den Teig bei +5° für weitere 8-10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## 2. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine so lange kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Ich habe in der Alpha 15 Minuten kneten lassen. Danach wird der Teig rundgewirkt und kommt in eine Teigwanne oder eine große Schüssel, die mit einem feuchten Küchenhandtuch abgedeckt ist, für wiederum 12 Stunden in den Kühlschrank.
2. Am nächsten Morgen nimmt man den Teig aus dem Kühlschrank und lässt ihn 60 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren. Jetzt werden 9 gleich große Teile davon abgewogen (etwa 90-93 g).
3. Diese Teiglinge sehr schön rundwirken und auf ein Lochblech setzen. Die Teiglinge schön warm 90 Minuten zur Gare stellen. Danach die Brötchen etwas abmehlen und mit einem Bäckermesser oder einer Rasierklinge 3 mal einschneiden. Den Ofen vorher natürlich auf 230° aufheizen. Die Brötchen bei dieser Temperatur 15-18 Minuten abbacken. Das Schwaden nicht vergessen.

Brötchen

Deutsch

Dinkelmehl, flüssiges Backmalz, Hartweizenmehl, Hefe, Vorteig