



Brötchen-Stempel Fußball

Tipp: Es empfiehlt sich, die Zutaten eine 1/2 Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank zu nehmen. So können sie Zimmertemperatur annehmen und sich besser miteinander verbinden.

Dinkelbrötchen

Um die leckeren Brötchen zubereiten zu können, benötigen Sie: 150 ml Milch, 1 Päckchen Trockenhefe, 1/2 TL Honig, 1/2 TL Salz, 1 EL Öl, 250 g Dinkelmehl (Typ 630), 1 Eigelb und 2 EL Milch zum Bestreichen. Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Restliche Teigzutaten hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann nochmals gut durchkneten.

Den Teig in 10 gleichmäßige Stücke teilen, zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (oder auf eine Back- und Ausrollmatte*) setzen. Ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Die Teigstücke etwas flach drücken und mit dem Stempel das Muster in den Teig prägen. Nochmals abgedeckt ca. 35–40 Minuten gehen lassen, bis sich die vorgeformten Brötchen sichtbar vergrößert haben.

Etwa 10–15 Minuten vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Tipp: Stellen Sie eine Schale mit heißem Wasser mit hinein, so entsteht Wasserdampf, der das Brot schön aufgehen lässt und für eine gleichmäßige Krume sorgt. Parallel dazu können Sie während des Backvorganges mit einem einfachen Wasserzerstäuber mehrmals Wasser in den Ofen sprühen.

Eigelb und Milch verrühren und die Brötchen damit bestreichen. Auf mittlerer Schiene ca. 25–30 Minuten backen.

Die Brötchen auf einem Auskühlgitter leicht abkühlen lassen.