

WEIZEN-DINKEL-BRÖTCHEN (MIT ÜBERNACHT-VARIANTE)

Posted on 3. Mai 2017





Heute habe ich nach längerer Zeit mal wieder für euch ein leckeres Brötchenrezept... für Weizen-Dinkel-Brötchen. Nach diesem Rezept backe ich für uns zur Zeit überwiegend die Brötchen fürs Wochenende.

Ich bevorzuge dabei die Über-Nacht-Variante, von der ich sowieso ein riesiger Fan bin. :-) Hinweise dazu findet ihr unter der Zubereitung.

Meistens backe ich auch gleich die doppelte Menge der Weizen-Dinkel-Brötchen und friere die Brötchen dann ein. Sie können dann bei Bedarf problemlos kurz aufgebacken werden. Wer keine Lievito Madre* hat, nimmt einfach mehr Hefe. Und lasst euch bitte nicht vom Vorteig abschrecken, es macht wirklich kaum Mehrarbeit, aber der Geschmack und das Backergebnis werden besser und es kann Hefe eingespart werden. Er ist in zwei Minuten "zusammengerührt" und den Rest der Arbeit macht er alleine. Wer dennoch lieber ein unkompliziertes Rezept bevorzugt, kann hier einmal schauen... Ich habe für euch noch ein paar andere [leckere Brötchenrezepte](#).♥





Zutaten:

Vorteig:

(12- 16 Stunden vorher ansetzen)

- 100g Wasser
- 100g Dinkelmehl Type 630
- 5g Hefe, frisch

Hauptteig

- 75g Lievito Madre, aufgefrischt **oder** ersatzweise 10g Hefe, frisch
- 100g Dinkelmehl Type 630
- 300g Weizenmehl Type 550
- 180-190g Wasser, lauwarm (erstmal etwas zurückhalten, je nach Mehl)
- 5g Honig
- 10g Butter, weich (oder vegane Margarine)
- 2TL Salz

- 1Tl [Backmalz*](#)
- zusätzlich: etwas Öl für die Teigschüssel

Lievito Madre ist ein milder italienischer Sauerteig, der recht fest geführt wird. [Ein Rezept findet ihr hier.](#)

Zubereitung:

Vorbereitung:

- Die Zutaten für den Vorteig (100g Wasser, 100g Dinkelmehl, 5g Hefe) etwa 12- 16 Stunden vor der eigentlichen Teigzubereitung kurz miteinander vermengen und abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen. (**Thermomix:** 30 Sek./ Teigknetstufe)
- Gegebenenfalls den Lievito Madre 24 Stunden vorher auffrischen und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Am Backtag:

- Den Vorteig mit 180g Wasser, 75g Lievito Madre ODER 10g Hefe und 5g Honig in einer Rührschüssel auflösen. (**Thermomix:** 2 Min./ 37°C/ Stufe 2)
- Danach die restlichen Zutaten (100g Dinkelmehl, 300g Weizenmehl, 2Tl Salz, 1Tl Backmalz, 10g Butter) dazugeben und alles gut miteinander für etwa 5-8 Minuten verkneten. Wenn ein Handmixer oder eine Küchenmaschine benutzt wird, bitte den Knethacken verwenden.(Thermomix: 5 Min./ Teigknetstufe)
- Nun sollte der Teig für insgesamt etwa 60 Minuten abgedeckt in einer geölten Schüssel an einem warmen Ort gehen.
- Nun den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben, in 8 - 10 gleichgroße Teile aufteilen, zu Kugeln formen und rund schleifen.
- Anschließend könnt ihr die Teiglinge großzügig in Mehl wälzen und auf ein (möglichst gelochtes) Backblech setzen. Für weitere 60 Minuten bei Zimmertemperatur (**oder** über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen....siehe unten.)
- Anschließend nach Wunsch mit einem scharfen Messer einschneiden.
- Vor dem backen solltet ihr die Teiglinge mit etwas Wasser (nicht eiskalt) besprühen oder noch besser zu Backbeginn Schwaden (Dampfstoß), wenn ihr die Möglichkeit dazu habt.
- Die Teiglinge werden für etwa 20-25 Minuten bei 230°C Ober-Unter-Hitze (alternativ 210°C Umluft) im vorgeheizten Backofen gebacken.

- Jeder Ofen backt etwas anders, daher kann die Backzeit bei euch etwas abweichen.
- (Meine Empfehlung: Die Brötchen bei O-U-Hitze backen und für die letzten 5 Minuten auf Heißluft umschalten, wenn ihr die Möglichkeit habt. Dann werden die Brötchen schön knusprig.)
- Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Über-Nacht-Variante:

Ich mag die Über-Nacht-Variante am liebsten, da die Brötchen zusätzliches Aroma gewinnen. Im ersten Moment klingt es zwar aufwendig schon 36h vor dem backen anzufangen, aber eigentlich ist es das gar nicht...mein Zeitplan sieht dann so aus:

- Am Abend vor der Teigzubereitung frische ich den Lievito Madre auf und lasse ihn dann bei Zimmertemperatur 24 stehen. (*Dauert max. 5 Minuten*) Entfällt, wenn nur Hefe verwendet wird.
- Den Vorteig setze ich am Morgen an (*3 Minuten Arbeit*) und am Abend bereite ich den Teig zu mit **kaltem Wasser** (*dauert etwa 10 Minuten*).
- Nach einer Stunde Gehzeit bei Zimmertemperatur forme ich die Teiglinge und gebe sie dann auf ein Backblech o.ä. abgedeckt in den Kühlschrank (Zum Beispiel mit einer frischen Mülltüte eingepackt.)
- Am nächsten Morgen nehme ich sie aus dem Kühlschrank und lasse sie etwa 30 Minuten Zimmertemperatur annehmen und backe sie anschließend im vorgeheizten Backofen.



♥ Viel Spaß beim nachbacken! ♥

*Affiliatelink für Amazon. Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt ihr automatisch meinen Blog, auf dem ich euch kostenlos Rezepte zur Verfügung stelle. Euch entstehen keine Mehrkosten. Ich danke euch.