Schnelle Dinkel-Buttermilch-Quark Brötchen

Backofen: **210° C Heißluft**
Backzeit: **ca. 15 min**
Zubehör: **Mini-Kuchenform + Keep&Carry Deckel**

Zutaten:

20 g frische Hefe
110 g Wasser
100 g Buttermilch
100 g Magerquark
10 g Honig
400 g Dinkelmehl Type 630
1,5 TL Salz

Saaten / Körner nach Geschmack

Zubereitung:

Wasser, Hefe, Buttermilch, Magerquark und Honig verrühren.
(TM: 2 min / 37°C / Stufe 2)

Mehl und Salz zufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
(TM: 4 min / Knetstufe)

Teig auf eine leicht bemehlte Teigunterlage geben, zu einer Rolle formen und mit dem Nylonmesser in 8 gleich große Stücke teilen.
Teiglinge falten, in Form bringen und in die Mulden der Minikuchen-form legen.

Nach Geschmack mit Wasser besprühen und mit Saaten / Körnern bestreuen oder nur mit Mehl bestäuben.

Teiglinge einritzen, Keep&Carry Deckel aufsetzen und bei Zimmertemperatur ca. 20 min gehen lassen.

Backofen vorheizen, dabei eine feuerfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen.

Deckel abnehmen und Brötchen auf mittlerer Schiene ca. 15 min backen, bis sie goldbraun sind.

PC
SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim
Mobil: 0179 / 900 300 5

Quelle: Martina Ziehl