

# DINKEL-ROGGEN-BRÖTCHEN

## Mit Kürbiskernen & geschroteten Leinsamen

### Zutaten:

- 420g Dinkelmehl
- 80g Roggenmehl
- 1 Päckchen Hefe
- 2 TL Salz
- 350ml lauwarmes Wasser
- 2 EL geschrotete Leinsamen
- 3-5 EL Kürbiskerne

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und 4 Minuten rühren, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel löst.
2. Den Teig in der Schüssel mit einem Tuch abdecken und ca. 1 ½ - 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen oder über Nacht mit einem Deckel geschlossen stehen lassen.
3. Den aufgegangenen Teig kräftig mit Dinkelmehl (Type 630) bestäuben und mit einer Teigscharberkarte vom Rand lösen, bis der Teig von selbst herausfällt.
4. Teig ganz leicht in Form eines Brotes bringen (sehr vorsichtig mit Teig umgehen) und in der Mitte der Länge nach mit der Teigscharberkarte in 2 Rollen halbieren.
5. Anschließend mit der Teigscharberkarte von jeder Rolle 4-5 Brötchen abstecken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen.
6. Backofen bei 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Brötchen 20-25 Minuten backen, bis die beliebige Bräune erreicht ist.