

Emmerbrötchen

Zutaten für 24 Stück à 70 g:

Quellstück:

250 g	Emmer, fein gemahlen
100 g	Kürbiskerne
100 g	Sonnenblumenkerne
450 g	Wasser

Hauptteig:

900 g	Quellstück
250 g	Dinkelmehl 630
250 g	Emmermehl 812
20 g	Salz
15 g	Butter oder Pflanzenöl
25 g	Backmalz
5 g	Hefe
ca. 170 g	Wasser

ca. 1.635 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 25 °C

Zum Bestreuen:

Emmerflocken

Zubereitung:

Quellstück:

Die Zutaten für das Quellstück mischen und 5 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

Hauptteig:

Anschließend mit den restlichen Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem weichen homogenen Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	6 – 8 Minuten
2-Gang Maschine:	5 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte zu Teigsträngen formen. Diese mit der Hand vorsichtig flachdrücken und mit einem Bäckerpachtel ca. 70 g schwere Trapeze abstechen. Die Brötchen oben anfeuchten und in Emmerflocken wälzen.

Auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen. Zum Schluss in den Ofen schieben und backen.



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen
Backzeit: ca. 16 – 18 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 170 °C
Backzeit: ca. 16 – 18 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 16 – 18 Minuten

Anleitung



Den Teig einschlagen ...



... und zu Teigsträngen formen.



Die Teigstränge vorsichtig flachdrücken ...



... und mit einem Bäckerspachtel zu Trapezen abstechen.



Die Brötchen oben anfeuchten und dann in Emmerflocken wälzen.



Bereit für den Ofen.