

Dinkel-Goldbrötchen mit Roggen Backmischung 1000 g netto

Die unten angegebenen Zutaten mit den Knethaken des Küchenmixers 3 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verrühren. Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach durchschlagen, in 3 gleiche Stücke teilen und zu ca. 30cm langen Stangen rollen. Von den Teigrollen Stücke schneiden, die ca. 70 g Gewicht haben sollten und diese rund oder länglich rollen. Auf ein Backblech legen und je nach Wunsch über Kreuz einschneiden. Die Brötchen abgedeckt ca. 50 Minuten gehen lassen. Dann 20 – 25 Minuten im vorgeheizten Backofen ausbacken. Heißlufttherd: 220°C Elektroherd: 240°C

Teigzubereitung auch im Backautomat möglich. Bei der Zugabe von mehr Wasser kann ein Brot hergestellt werden.

Tipp: Zur Dampfbildung empfiehlt es sich, ein Gefäß mit Wasser in den vorgeheizten Backofen zu stellen.

Mischung	Wasser	Hefe
500 g	285 ml	25 g
1000 g	570 ml	50 g

Zutaten: Dinkelmehl, Roggenvollkornmehl, Roggenschrot, Dinkelsauerteig getrocknet, Kartoffelflocken, jod. Salz, **Weizengluten**, **Weizenmalz**, Roggenmalz, **Weizenmehl**, Maismehl (teils geröstet), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Sulfid erhalten

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1346 kJ (322 kcal)
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	62,4 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	13,6 g
Salz	2,4 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	