Silserbrötli aus UrDinkelmehl

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
45 min	1.5 h	15 min	20 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Silserbrötli aus UrDinkelmehl

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für ca. 16 Silserli

- 500g UrDinkel Halbweiss- oder UrDinkel Ruchmehl
- 50g Butter
- 10g Salz
- 20g Frischhefe
- 325g Milch oder Milch-Wasser
- 1 TL Zucker

Lauge

- 2 EL kochendes Wasser
- 5g Natron
- 1 Msp gefriergetrockneter Instant-Kaffee

- 1 Eiweiss
- grobes Salz/ Fleur de Sel zum Bestreuen

Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz, Hefe und Butter in kleinen Stücken mischen. Die Milch und den Zucker zur Mischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine 5 min mischen (kleine Stufe) und 3 min kneten (intensive Stufe). Solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.

Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und ca. 1.5 h bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Den Teig zu ca. 16 Brötchen (ca. 60g Teig) oder zu 10 Brezeln (ca. 90g Teig) formen und 15min aufgehen lassen.

Lauge

Für die Lauge das Wasser, Natron und Instantkaffee verrühren und die Brötchen ein- bis zweimal damit bestreichen.
Achtung: Lauge hat eine stark ätzende Wirkung – **vorsichtig anwenden**.
Brötchen kurz vor dem Backen mit dem Messer einschneiden.

Backen

Backofen auf 200°C vorheizen. Die Silserbrötchen ca. 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen, bis sie goldbraun sind und beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingt. Direkt nach dem Backen, wenn die Brötchen noch heiss sind, mit Eiweiss bestreichen und Salz bestreuen.

Gutes Gelingen!

Tipp:

Die doppelte Menge an Teig herstellen und einen Teil der abgekühlten Brötchen oder Brezel im Plastikbeutel einfrieren (siehe Geheimtipp).