UrDinkel-

Phänomen Kleingebäck

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
30 min	10 min	40 min	25 min

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

lindmuehle_freizeitbackshop

UrDinkel-Phänomen - Kleingebäck

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für Kleingebäck

- 1000g UrDinkel Phänomen
- 24g Salz
- 42g Frischhefe
- 650g Milch
- 135g Butter

- 1 Ei (für den Anstrich)

Sesam nach Wunsch bei Hamburgerbrötchen

Kleingebäck

Aus dem UrDinkel Phänomen lassen sich wunderbare Kleingebäcke herstellen:

HotDog Brötchen
Hamburgerbrötchen
Zopftierli
Zöpfli





Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz mischen. Hefe und Butter in kleinen Stücken dazugeben. Die Milch zur Mischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine 8 min mischen (kleine Stufe) und 5 min kneten (intensive Stufe). Solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.

Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Teig in Portionen teilen, ca. 120 g für Hamburgerbrötchen, ca. 90 g Teig für Tierchen/ Zöpfli. Teiglinge nochmals 10 min liegen lassen. Anschliessend formen und einmal mit Ei anstreichen. Weitere 30 min Stückgare. Anschliessend nochmals mit Ei anstreichen und backen.

Backen

Backofen mit Heissluft auf 190°C vorheizen.
20–25 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen!

Tipp: Zopftierli und Kleingebäck aus 100% UrDinkel mit einem tollen Gebäckvolumen.