



# Osterbrötchen

Bildquelle: <https://www.pinterest.de/pin/850898923320674334/>

## Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 1 Pkg. Trockengerst
- Je 1 TL Salz und Zucker
- 100 ml Rapsöl
- Ca. ¼ l lauwarmes Wasser
- Kerne zum bestreuen
- Öl für das Backblech

## Anleitung

Das Mehl mit dem Trockengerst, dem Salz, dem Zucker und dem Öl vermengen. Nach und nach das Wasser untermischen. Den Teig kneten bis er glänzt und sich vom Schüsselrand löst, dann zugedeckt an einem warmen Platz 45 min gehen lassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Den Teig nach Belieben Formen (in Fladen oder kleine „Kunstwerke“)

Die Brote auf das geölte Backblech legen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen

Den Backofen auf 250 °C vorheizen

Die Brote mit Wasser bepinseln, mit den Körnern bestreuen und auf mittlerer Schiene 15 bis 20 Minuten goldgelb backen



# Dinkel - Kräcker

Zutaten für 3 Bleche

Bildquelle: rosenundkohl.de

## Zutaten

- 300g Dinkelmehl
- 1/8 l lauwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL gemahlener Kümmel
- Sesam, Kümmel, Rosmarin, Chiliflocken, Schwarzkümmel, Kreuzkümmel, feine Zitronenschale, ... zum Bestreuen

## Anleitung

Mehl und Salz mit Kümmel vermischen, Mulde reindrücken, Wasser und Öl dazugeben und dann ca. 10 Minuten kneten (oder Küchenmaschine).

Drei Kugeln formen, gut einölen (wichtig) und unter einem Topf mindestens 30 Minuten rasten lassen (1-2 Stunden sind noch besser)

Jeden Teil sehr dünn in Blechgröße auswalken und auf das Backpapier legen (evtl. Noch einmal auswalken)

Bestreuen und gut einwalken und mit einem Teigrad in Rauten oder Rechtecke teilen. Erst jetzt das Papier aufs Blech ziehen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Heißluft 15 Minuten backen und 15 Minuten bei ausgeschaltetem Rohr im Rohr auskühlen lassen (offen).

Tipp: Teig wirklich ganz dünn auswalken, sonst knuspern die Kräcker nicht so schön!



# Dinkelbrot

Für 2 Brote

Bildquelle: Der Duft von frischem Brot; Brandstätter

## Brühstück

- 220 g Dinkelmehl, gesiebt
- 300 g Wasser (70°C)

## Hauptteig

- 10 g Hefe (1/2 Pkg Trockengerm)
- 150 g Wasser (26°C)
- Brückstück
- 440 g Dinkelmehl, gesiebt
- 10 g Zitronensaft
- 10 g Backmalz, flüssig oder trocken
- 10 g Sonnenblumenöl
- 15 g Salz

## Zubereitung

Für das Brühstück das Mehl mit dem Wasser vermischen und quellen, danach mindestens 6 Stunden (oder über Nacht im Kühlschrank) stehen lassen

Die Hefe im Wasser auflösen und mit dem Brühstück, Mehl, Zitronensaft, Malz und Sonnenblumenöl in der Küchenmaschine 5 Minuten langsam zu einem Teig verkneten, dann das Salz dazugeben und nochmals 1 Minute schnell kneten. Der Teig löst sich nicht vollständig von der Schüsselwand. Den Teil mit einem Tuch abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, dabei in der Rührschüssel jede Stunde mit nassen Händen dehnen und falten

## Aufarbeiten

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Strizel formen. Abgedeckt mit dem Schluss nach unten 30 bis 45 Minuten ruhen lassen, dann dreimal schräg einschneiden, mit einem Tuch abdecken und nochmals 10 Minuten gehen lassen

## Backen

Die Brote auf einem Blech mit Backpapier legen und mit Schwaden (Wasser in den Ofen sprühen) in den auf 250°C vorgeheizten Backofen einschieben. Den Schwaden durch das wiede Öffnen der Ofentüren nach 3 Minuten ablassen, die Temperatur auf 180°C reduzieren und das Brot 40 Minuten fertigbacken. Danach sofort auf einem Gitterrost abkühlen lassen.