

# Dinkel-Buttermilch-Brötchen

*Ofenhexe*



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

150 g Buttermilch  
150 g Wasser  
1 TL Honig  
20 g Hefe  
500 g Dinkelmehl Typ 630  
250 g Backmalz  
20 g Salz

Buttermilch, Wasser und Honig mit Hefe lauwarm verrühren.

Restliche Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten.

Den Teig 45 Minuten abgedeckt in einer Schüssel gehen lassen.

Anschließend in 8 Stücke teilen, jedes falten und rundwirken. Alle 8 Teiglinge mit etwas Abstand zueinander in die gefettete Ofenhexe setzen, mit Mehl bestäuben und einschneiden.

Zauberstein als Deckel auf die Ofenhexe auflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Anschließend den Zauberstein abnehmen und nach ca. 5-10 Minuten nachbräunen lassen.