

# Dinkelbrötchen "Krustis" aus dem Ofenmeister



## Zutaten:

- 160 g Buttermilch
- 1 Prise Zucker
- 10 g Hefe
- 270 g Dinkelmehl Typ 1050
- 1/2 TL Salz
- gemischte Körner für obendrauf

## Zubereitung:

- Buttermilch, Zucker und Hefe im TM 2 Min./37°/Stufe 2 auflösen
- die restlichen Zutaten außer den Körnern in den TM geben und 3 Min./Teigknetstufe kneten
- Teiglinge zu gleich großen Stücken 5 Brötchen abstechen - formen und schleifen.
- Teigling in warmes Wasser tauchen, längs einritzen und in den gemischten Körnern wälzen
- setze die Teiglinge in deinen Ofenmeister - Deckel auflegen
- nun die Teiglinge ca. 1 Stunde ruhen lassen
- der Backofen ist auf 230° vorgeheizt/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 35 Min. bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Onlineshop: [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)**