

## Alpen-Brötli aus dem kleinen Zaubermeister „Lily“ von Pampered Chef

Rezeptidee von Ingrid Steinkuhle



### Zutaten:

250g Dinkelkörner

250g Dinkelmehl 1050

350g Wasser (37 Grad)

11g Salz

20g BackNatur Ferment direkt (zu beziehen über [www.backferment.de](http://www.backferment.de))

### Für den Vorteig:

200g Wasser 37 Grad

20g BackNatur Ferment direkt

200g Dinkelvollkornmehl

BackNatur Ferment direkt im Wasser auflösen, Mehl dazu geben und gut verrühren. Das Gefäß luftdicht verschließen und 12-14 Stunden an einen warmen Ort stellen. Danach sollte der Vorteig Bläschen zeigen, dann ist er gelungen.

### Hauptteig:

150g Wasser 37 Grad

50g Dinkelvollkornmehl

250g Dinkelmehl 1050

1 ½ TL

Salz

Die Zutaten des Hauptteiges zum Vorteig geben und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen Teig 60 Min. abgedeckt ruhen lassen.

Danach Teig in den Kleinen Zaubermeister „Lily“ geben und mindestens 60-90 Minuten gehen lassen.

Bei 230 Grad Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten backen