Walnuss-Brötchen



Zutaten

Für 12 Brötchen

200 g Dinkel-Vollkornmehl
320 g Weizenmehl (550)
½ TL Brotgewürz
20 g Frischhefe
350 ml Wasser
50 g Walnüsse
30 g Kürbiskerne
1 TL Salz

Zubereitung

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Dinkelmehl, Weizenmehl, das Brotgewürz, Walnüsse, Kürbiskerne und das Salz in einer großen Schüssel vermischen. Die Hefemischung dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten, der nicht mehr klebt. Falls nötig, etwas Mehl oder Wasser hinzufügen.
Den Teig abdecken und für mindestens 1 Stunde, idealerweise 12 Stunden kühl stellen.
Den Backofen (mit Backblechen oder Pizzastein) auf 250 Grad (Umluft) vorheizen.
Den Teig nach dem Ruhen kurz durchkneten (Dehnen und Falten), formen und weitere 20 Minuten ruhen lassen.
Danach auf das heiße Blech geben und bei 200 Grad 20-25 Minuten backen.