

# Dinkel Kartoffel Brötchen



Rezept und Foto von Evi Borchers

Für 6 Brötchen

## **Zutaten:**

200 g Kartoffeln ( Alternativ Kartoffelpüree -Pulver mit 125 ml lauwarmer Milch angerührt),

300 g Dinkelmehl Type 630

10 g Trockenbackhefe ( genommen 1 Würfel Hefe)

1 TL Rohrzucker

70 ml Milch lauwarm

100 ml Wasser lauwarm

1 TL Salz

1 Prise Muskat

## **Zubereitung:**

Kartoffeln kochen, abgießen und pressen. Salz und Muskat hinzugeben (Alternative CC: Kartoffeln mit Flexielement pürieren und abdampfen lassen).

Hefe in etwas Milch und dem Rohrzucker aufgehen lassen.

Hefemilch mit allen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten (Knethaken) und ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig dann in 6 gleich große Stücke teilen und rundwirken.

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Teiglinge auf das Blech setzen, mit Wasser besprühen und nach Geschmack mit Mehl oder anderem bestreuen. Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

Blech in den Ofen geben und die Hitze sofort auf 180 Grad reduzieren. Ca. 20-25 Minuten.

Was soll ich sagen: locker fluffig und lecker. Für's Frühstück ist noch eins übrig geblieben.

---

## Dinkelsemmerln



Rezept und Foto von Karin AM:

### **Zutaten:**

110 gr. Dinkelmehl

80 gr. kochendes Wasser

480 gr. Dinkelmehl

280 gr. Wasser

13 gr. Salz  
10 gr. Hefe/Germ  
10 gr. Backmalz  
10 gr. Honig

### **Zubereitung:**

110g Dinkelmehl mit 80g kochendem Wasser übergießen, verkneten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

480g Dinkelmehl, Vorteig, 280g Wasser, 13 g Salz, 10g Germ, 10 g Backmalz, 10g Honig, 5 Minuten ganz langsam kneten, dann 2 Minuten schneller mit Knethaken kneten.

20 Minuten warm gehen lassen, einmal strecken und falten, nochmal 20 Minuten gehen lassen,

Rund 10 Kugeln schleifen,

10 Minuten entspannen lassen,

Semmeln formen und gleich am Blech gehen lassen.

Ofen auf 250°C vorheizen und dann fallend auf 230°C etwa 15 Minuten backen.

---

## **Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto**



Foto und Rezept von Saskia Renker

### **Zutaten für ein Blech:**

400g Hokkaido-Kürbis  
100 ml Milch  
Salz  
350 gr. Dinkelmehl (Type 630)  
1 Paket Trockenhefe  
1 TL Anis-Saat  
Öl  
Mehl

### *Für das Pesto:*

2 EL Kürbiskerne  
1 Bund Petersilie  
100 ml Rapsöl  
3 EL Kürbiskern-Öl  
25 g geriebenen Parmesan  
1 Zitrone  
Salz und Pfeffer

### *Belag:*

400g saure Sahne  
2 TL getrockneter Majoran  
3 Äpfel (Boskop)  
3 rote Zwiebeln  
ggf: einige Streifen Schinkenspeck

### **Zubereitung:**

Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen

(ist bei mir immer vor der Heizung – im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!

---

# Gute Laune Dinkelbrot



Rezept von Stino Ut Rings  
Fotos von Manuela Neumann

## **Zutaten:**

350 g Dinkelmehl 630er  
150 g Dinkelvolkornmehl  
100 g Joghurt direkt aus dem Kühlschrank (ich hatte griechischen mit 2%)  
240 g kaltes Wasser  
10 g frische Hefe  
2 TL Salz  
1 TL Honig  
1 TL Backmalz selbstgemacht aus Roggen  
2 EL Aceto Balsamico Essig (ich habe Walnuss genommen)

## **Zubereitung:**

15 Minuten kalt kneten auf Stufe 1 ganz wichtig, keine Wärme zuschalten.

Teig in einer fest verschlossen, gemehlten Schüssel und mit Mehl bestreut bis zum nächsten Morgen im Kühlschrank gehen lassen. Ich habe den Teig um 12:00 Uhr Mittags in den Kühlschrank gegeben.

Morgens den Teig auf eine gemehlte Arbeitsfläche geben und mehrmals zur Mitte hin falten, dann zu einem Brot formen, mit Mehl bestäuben, einschneiden und in einen gefetteten, nicht gewässerten Römertopf geben, oder eine andere Auflaufforn, Ultra usw.

Deckel auflegen und in den kalten Ofen, unterste Schiene stellen.

250 Grad Ober und Unterhitze

50-60 Minuten backen (bei mir war es nach 55 Min. perfekt).



---

## Übernachtbaguette



Rezept von [chefkoch.de](http://chefkoch.de) und in Teilen abgewandelt/Fotos Doris Ostermann

**Zutaten:**

500 g Dinkelmehl Typ 630)

300 ml eiskaltes Wasser

1/4 Würfel Hefe

1 1/2 TL Salz

1 Prise Zucker

**Zubereitung:**

Alle Zutaten mit dem Profiknethaken erst zwei Minuten auf Stufe min und dann ca. 2 Minuten auf Stufe 2 verkneten.

Teig in ein bemehltes Gefäß geben mit Decke und mind. 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Gerne auch doppelte Menge, kann auch bis 6 Tage in Kühlschrank stehen

Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nach Vorheizen Teig aus dem Kühlschrank holen und auf bemehlte Arbeitsfläche stützen, nicht kneten!

In gewünschte Form ziehen und strecken und auf Baguetteblech legen, mit scharfem Messer einritzen, mit Wasser besprühen und in Ofen geben.



Ca. 15 Minuten bei 240°C/Ober-/Unterhitze mit Schwaden backen,



dann 220 Grad und weitere 15 Minuten.