

# Dinkelvollkornsemmel nach Ofner



Nach

Ofner Brot Rezept

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Statt Kürbiskerne habe ich Sonnenblumenkerne verwendet und Backmalz hatte ich auch keines.

Rezept ergibt 12 Stück 1/2 Menge sind 6 Stück

## **Zutaten:**

500 g Dinkelvollkornmehl  
10 g Salz  
10 g Backmalz  
15 g handwarme Butter  
5 g Brotgewürz  
50 g Kürbiskerne  
7 g Trockenhefe od 15gr frische Hefe  
330 g Wasser (ca 23C)  
Kerne zum wälzen

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten vermengen, kneten un 15min zugedeckt rasten lassen. Dann Teigstücke a ca 80 g Stücke abteilen und rund zu Kugeln schleifen, nass machen und in Kerne wälzen. Auf mit Backpapier belegtes Blech legen und ca 25-35min zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Ofen auf 215C vorheizen. Brötchen mit Wasser bespritzen und ins Rohr schieben. Mit viel Dampf fertig backen. Ich habe Kombidampfgarer aber sonst

Schüssel Wasser mit ins Rohr stellen.