



Dinkel-Butterbrot

Zutaten für 6 Brote

- 500 g Dinkelmehl Type 630
- 25 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 230 ml lauwarme Milch
- 100 g in kleine Stücke geschnittene Butter
- 1 Ei
- 10 g Salz

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel oder in das Rührgerät geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe samt Zucker in der Milch auflösen, in die Mehlintiefung einrühren und 15 Minuten gären lassen.
2. Das Salz auf den Mehtrand streuen, Butter und Ei beifügen und die Masse mindestens 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig schlagen.
3. Den Teig leicht mit Weizenmehl bestäuben, mit Klarsichtfolie zudecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdreifacht hat.
4. Den Teig auf eine leicht mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, in sechs gleich schwere Stücke teilen, rund wirken und zu 25 cm langen Strängen ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, links und rechts 4- bis 5-mal der Länge nach Schräg einschneiden und nochmals etwa 20 Minuten mit einem Tuch zugedeckt gehen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen (Elektrorohr: 220 °C, Umluft: 190 °C) ca. 20 Minuten backen.