

Theresa Baumgärtner
Dinkelbrötchen im Tontopf mit Gewürzbutter

Montag, 17. Juli 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: Mehr als 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Vegetarisch

Zutaten:

Für den Vorteig:

250 g Dinkelvollkornmehl, fein gemahlen
300 ml lauwarmes Wasser
10 g frische Hefe

Für den Teig:

250 g Dinkelvollkornmehl, fein gemahlen
1 TL Meersalz
1 TL Honig
75 g milder Naturjoghurt
etwas Dinkelvollkornmehl (für die Arbeitsfläche)

Zum Dekorieren:

8 Zweige Rosmarin oder Thymian

zusätzlich:

8 kleine Tontöpfe, lebensmittelgeeignet (8 cm Durchmesser, 8 cm Höhe)

Für die Tomaten-Thymian-Butter:

5 Zweige Thymian
100 g weiche Butter
30 g getrocknete Tomaten, eingelegt in Öl
etwas Fleur de Sel

Für die Zitronen-Butter:

1 Bio-Zirone
100 g weiche Butter
etwas Meersalz
etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Für den Vorteig das Mehl mit dem Wasser und der Hefe in einer großen Schüssel vermengen. Die Schüssel abdecken und den Teig drei Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
2. Danach Mehl, Salz, Honig und Joghurt zum Vorteig geben und mit der Hand oder mit der Knetmaschine zu einem geschmeidigen, elastischen Teig kneten. Den Brotteig abdecken und noch eine weitere Stunde gehen lassen.
3. Die Tontöpfe mit Backpapier auslegen und auf ein Blech stellen.



4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in acht gleiche Stücke schneiden. Die Teiglinge in die Tontöpfe legen, mit einem Tuch abdecken und erneut ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
5. Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. Auf den Backofenboden eine mit Wasser gefüllte, ofenfeste Form stellen.
6. Vor dem Backen die Rosmarinzweige mit etwas Olivenöl einstreichen und dekorativ in die Teigmitte stecken. Die Brötchen 10 Minuten auf mittlerer Schiene bei 230 Grad backen, danach den Ofen auf 200 Grad reduzieren und weitere 15 Minuten die Brötchen knusprig goldbraun backen.
7. Nach dem Backen in der Mitte jedes Brötchen mit einem Holzstäbchen ein Loch bohren und mit einem Rosmarinzweig dekorieren.
8. Für die Tomaten-Thymian-Butter Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Die Butter in eine Schüssel geben. Die getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden und mit den Thymianblättchen mit einem Löffel unter die Butter rühren. Mit Fleur de Sel abschmecken.
9. Für die Zitronen-Butter die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und etwas Saft auspressen. Weiche Butter mit Zitronenschale, 2 Spritzern Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verrühren.
10. Die Brötchen herausnehmen, etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig das Backpapier abziehen und die Brötchen auf einem Gitter komplett auskühlen lassen. Zum Servieren die Brötchen wieder zurück in die Tontöpfe stecken. Die Würzbutter-Varianten dazu reichen.

Pro Portion: 422 kcal / 1765 kJ
42 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 22 g Fett