



### **Bäckerblume aus Dinkelbrötchen**

500 g Dinkel-Vollkornmehl (oder gemischt mit Weizenmehl)

20 g frische Hefe (alternativ 1 B. Trockenhefe)

1 TL. Salz

Ca. 350 ml. lauwarmes Wasser

2 EL. Öl

Zum Bestreichen Wasser; zum Bestreuen ganze Kürbiskerne Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn...

### **Zubereitung:**

- Mehl mit Salz mischen
- Hefe im Wasser auflösen und mit Öl verrühren
- fast die ganze Flüssigkeit zum Mehl gießen, mit Knetbalken zu einem mittelfesten, glatten Teig verarbeiten, wenn nötig restliches Wasser verwenden
- Teig mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Tuch zugedeckt an einem mäßig warmen Ort aufgehen lassen, er sollte deutlich an Volumen zunehmen (ca. 40 Minuten)
- Teig zuerst zu einer Rolle, diese dann in ca. 12 gleichschwere Stücke teilen, Brötchen schleifen
- Mit einem Tuch zudecken und aufgehen lassen, bis sie deutlich größer sind
- Mit Wasser bestreichen, in Kerne, Samen usw. drücken
- auf einem Blech mit Backpapier zu einer Blume legen, sie sollten sich berühren
- Im Backofen bei Heißluft 190° C ca. 20 Minuten backen. Wenn bei Ober- und Unterhitze gebacken wird, 20° höher einschalten.
- Wenn man auf der Unterseite der Brötchen klopft, sollten sie hohl klingen.
- Blech auf einem Gitter auskühlen