



### **InaBell Urkorn**

Bellingstraße 9, 72285 Pfalzgrafenweiler

Hofladen: Dienstag & Freitag 10 – 18 Uhr

Online Shop: [www.inabell-urkorn.de](http://www.inabell-urkorn.de) Email: [info@inabell-urkorn.de](mailto:info@inabell-urkorn.de)

## **Ur Dinkel-Quark-Weckle mit Emmer**

ergibt 10 Wecken

- 350g Ur Dinkelmehl Type 630
- 150g Emmervollkornmehl (alternativ Ur Dinkelvollkornmehl)
- 100g Quark oder Saure Sahne
- 230g Wasser
- 10g Hefe
- 15g Salz
- 15g Honig
- 15g Eigelb (von einem Ei Größe M)
- 40g Butter

Alle Zutaten für ca. 3 Minuten kneten. Der Teig hat nun eine seidige Oberfläche und ist weich, aber nicht klebrig.

Den Teig abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Nun den Teig in 90g Stücke teilen und diese zu einem 18 cm langen und 8 cm breiten Band ausrollen. Die beiden langen Seiten etwa 1 cm tief einschlagen und von beiden schmalen Seiten zur Mitte hin aufrollen. Mit dem Saum nach unten auf ein bemehltes und in Falten gelegtes Geschirrhandtuch setzen.

45 min gehen lassen.

Währenddessen den Ofen zusammen 250°C vorheizen. Die Brötchen umdrehen, auf ein Backblech setzen und mit Wasser einsprühen (Blumenspritze). Nun das Blech in den Ofen schieben.

Für 20 min bei 250°C backen. Die letzten 5 min auf Umluft schalten.