



### **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 Laugenbrötchen**

- 1000 g Ur Dinkelmehl 630 mit
- 20 g Schweine-, Butterschmalz oder Butter,
  - 23 g Salz,
  - 42 g Hefe
- 550 ml kaltes Wasser (oder 250 ml Milch & 300 ml Wasser)

Etwa 5 Min. lang zu einem festen Teig verkneten, mit einem Tuch abdecken und 15 - 20 Min. ruhen lassen.

In 70 g Stücke aufteilen, diese mit hohler Hand zu Teigkugeln formen (schleifen), mit dem Teigschluss nach unten auf die bemehlte Arbeitsfläche setzen, mit einem Tuch abdecken und ca. 45 Min. aufgehen lassen. Backofen auf 230°C vorheizen  
Teiglinge zu Brötchen formen. Die geformten Teiglinge kurz in die Lauge tauchen, abtropfen lassen und auf ein Backblech mit Folie legen. Die Brötchen mit grobem Salz bestreuen und kreuzweise mit einem scharfen Messer einschneiden. Im vorgeheizten Ofen bei gleicher Hitze 15 - 18 Min. backen.