



Eine Adaption bzw. Weiterentwicklung meiner Wildkräuter-Brötchen No. II... Diese haben eine etwas luftigere Krume. Statt des Kamutmehls verwende ich ausschließlich Urdinkel von Bauern aus unserer Region, davon ein gutes Drittel Vollkornmehl. Zusätzlich wird ein Mehlkochstück eingesetzt, und wir geben dem Teig längere Ruhephasen.

Mittlerweile hat mich meine 82-jährige Freundin Lisei aus dem Nachbardorf, die immer große Freude daran hat, ihr Wissen bezüglich der Schätze unserer Natur weiterzuvermitteln (und ich bin ein sehr dankbarer Schüler) ein bißchen in das Erkennen, Entdecken und Sammeln von Wildkräutern eingeführt, so daß ich nun ausschließlich Wildkräuter verwende und nicht wie früher eine Mischung aus Wild- und Küchenkräutern. Durch die Auswahl der Kräuter sowie deren Mengenverhältnisse werden die Brötchen jedes Mal anders, mal schmecken sie etwas säuerlicher, mal überwiegen die Bitternoten oder andere Aromen. Eurer Kreativität sind also keine Grenzen gesetzt.

Selbstverständlich kann man auch übliche Gartenkräuter in den Teig geben, und wenn auch diese nicht verfügbar sind, spricht wenig dagegen, auch mal tiefgekühlte Kräuter zu verwenden.

Gesamtzutaten (für 24 kleine Brötchen = 1 kg)

- 215 g Wasser (lauwarm)
- 235 g Buttermilch
- 10 g Anstellgut Dinkel (oder Weizen)
- 6,5 g Hefe
- 8 g Honig
- 16 g Salz
- 15 g Butterschmalz
- 220 g Dinkelmehl Vollkorn
- 380 g Dinkelmehl 630
- 2–3 Schalotten (ca. 80 g)
- 35 g Wildkräuter (und / oder andere)
- 2 Knoblauchzehen
- Sesam zum Bestreuen

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 17:40

Sauerteig

- 100 g Wasser (lauwarm)
- 10 g Sauerteig-Anstellgut (Dinkel oder ersatzweise Weizen)
- 75 g Dinkelmehl Vollkorn

Gut vermengen, abgedeckt 16 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Vorteig

- 115 g Wasser (lauwarm)
- 0,5 g Hefe
- 115 g Dinkelmehl Vollkorn

Ebenfalls verrühren, zwei Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen.

Mehlkochstück

30 g Dinkelmehl Vollkorn und 16 g Salz klümpchenfrei in 150 g Buttermilch einrühren, unter Rühren erhitzen, und wenn die Masse beginnt, anzudicken, den Topf von der Herdplatte ziehen. 1–2 Minuteniterrühren und abgedeckt abkühlen lassen.

Tag 1 – 19:45

Den Vorteig in den Kühlschrank stellen.

Tag 2 – 9:30

Wildkräutermischung

Buttermilch aus dem Kühlschrank nehmen. Die Kräuter verlesen und fein hacken. Die Schalotten zu kleinen Würfelchen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls fein hacken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten glasig dünsten, dann den Knoblauch und die Kräuter dazugeben. Kurz mitschmoren und abkühlen lassen.

Tag 2 – 9:50

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Mehlkochstück
- 85 g Buttermilch
- Kräutermischung
- 8 g Honig
- 6 g Hefe
- 380 g Dinkelmehl 630

10 Minuten langsam kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Tag 2 – 10:20

Den Teig dehnen und falten („stretch & fold“) und weitere 20 Minuten ruhen lassen.

Tag 2 – 10:40

Den Teig nochmals dehnen und falten, dann mit der Teigkarte 24 Teiglinge à ca. 45–50 g abstechen, zu Brötchen schleifen und mit dem Schluß nach oben auf ein mit Backtrennspray besprühtes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Brötchen mit Wasser einsprühen und mit Sesamsaat bestreuen. Abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen.

Tag 2 – 11:35

Das Blech auf die mittlere Schiene des auf 230°C vorgeheizten Ofens schieben, kräftig schwaden. Je nach gewünschter Bräune 20–25 Minuten backen.

Die Brötchen passen zu allen pikanten Belägen und Aufstrichen.