

## Gelbmehl-Butterbrötchen

### Zutaten

	<b>Vorteig</b>
<b>200g</b>	Dinkelmehl Typ 630
<b>200ml</b>	Wasser
<b>4g</b>	Hefe, frisch
<b>100g</b>	Sauerteig (2 Stunden vorher gefüttert)
<b>370g</b>	Gelbmehlweizen Vollkornmehl „extrafein“
<b>7g</b>	Flohsamenschale, gemahlen
<b>260ml</b>	Milch
<b>12g</b>	Salz
<b>40g</b>	Butter
<b>ca.50g</b>	Gelbmehlweizen Grießmehl für das Topping



### Zubereitung

- Zutaten für den Vorteig verrühren und **2 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen
- Sauerteig aus dem Kühlschrank nehmen und wie gewohnt füttern. **2 Stunden bei ca. 25°C** reifen lassen
- Gelbmehlweizen und Flohsamenschalen in eine Knetschüssel geben und leicht vermischen. Vorteig, **100g von dem Sauerteig**, Milch und Salz zugeben und ca. **6-7 Minuten** langsam kneten
- weiche Butter zugeben und langsam weiterkneten bis sich die Butter vollständig mit dem Teig verbunden hat
- den Teig von allen Seiten zu einer Kugel zusammenfalten und abgedeckt für ca. **48 Stunden** in den Kühlschrank stellen

- Teig aus der Kühlung holen, gut durchkneten (ausstoßen) und Teigstücke zu je **110-120g** abstechen. Kurz entspannen lassen und mit der hohlen Hand rundwirken
- Grießmehl in eine kleine, flache Schüssel geben
- die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und mit der Oberfläche in das Grießmehl drücken
- auf ein mit Backfolie oder Backpapier ausgelegtes Backblech legen und **ca. 60 Minuten bei 26°C** gehen lassen. (*oder 120 Minuten bei ca. 21°C*)
- Ofen auf **230°C** vorheizen. Das Backblech auf der mittleren Schiene einschieben und **10 Minuten** anbacken.
- Ofentemperatur auf **200°C** reduzieren und weitere **10-12 Minuten** fertig backen