

## Urkorn Käsebrötchen

### Zutaten

<b>250g</b>	Urdinkel BlueVelvet „extrafein“
<b>250g</b>	Khorasanweizen „extrafein“
<b>5g</b>	Hefe
<b>250ml</b>	Buttermilch
<b>170ml</b>	Wasser
<b>5g (1TL)</b>	Essig
<b>10g</b>	Salz
<b>10g (1EL)</b>	Öl
<b>ca. 140g</b>	Käse geraspelt (z.B. Tilsitter, Gouda ... )
<b>Ca. 100g</b>	Käse geraspelt zum bestreuen / belegen



### Zubereitung

- Mehl, Hefe, Buttermilch, Wasser und Essig in eine Kneteschüssel geben und von Hand grob vermengen
- **10 Minuten** quellen lassen
- Salz zugeben und von Hand kneten bis ein glatter Teig entsteht
- Öl zugeben und komplett unterkneten
- geraspelten Käse zugeben und ebenfalls unterkneten
- den Teig in eine geölte Schüssel geben und mehrfach von allen Seiten zusammenfallen. (am besten geht das mit nassen Händen)
- **20 Minuten** bei Raumtemperatur gehen lassen und den Teig ein weiteres Mal mehrfach zusammenfallen
- weitere **15 Minuten** bei Raumtemperatur gehen lassen und ein drittes Mal falten
- Den Teig abgedeckt für **12-18 Stunden** in den Kühlschrank stellen
- Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig drauf kippen
- mit einer Teigkarte in **10 gleiche Stücke á ca. 110g** teilen

- Jedes Teigstück sternförmig von außen zur Mitte falten, umdrehen und rund schleifen
- flach drücken und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen
- Teiglinge mit Käsescheiben belegen oder mit Wasser besprühen und mit geraspelttem Käse bestreuen
- Bei Raumtemperatur **ca. 2 Stunden** bis zur Vollgare gehen lassen
- Ofen auf **220°C** aufheizen
- Backblech einschieben und mit Dampf für **18-20 Minuten** backen

*Für das Topping kannst du vor dem Backen entweder ganze Käsescheiben auflegen oder geraspeltten Käse drüber streuen*