

FONDUEBROT



Zutaten für 6 kleine Brote

Vorteig

100 g	Dinkelmehl Type 1050
100 g	Dinkelmehl Type 630
140 ml	Wasser
3 g	Frischhefe

Hauptteig

Vorteig	
150 g	Dinkelmehl Type 1050
150 g	Dinkelmehl Type 630
220 ml	Wasser
3 g	Frischhefe
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf
www.schweizer-chalet.de/rezepte

En Guete!

Zubereitung

Die Zutaten für den **Vorteig** verrühren und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

Den **Hauptteig** aus dem Vorteig sowie den restlichen Zutaten zubereiten.

Gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten und an einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend den Teig etwa 1 cm hoch ausrollen, kleine Brötli formen oder in Formen ausstechen (z.B. Tannenbäume, Osterhasen). In die Brötli ein Gitter schneiden und wieder leicht zusammenschieben.

Im 200°C warmen Ofen knappe 20 Minuten backen bis die Fonduebrote goldbraun sind. Vor und nach dem Backen mit etwas Wasser besprühen oder bepinseln.

Wer Zeit sparen möchte verzichtet auf den Vorteig und verwendet für den Teig alle Zutaten mit ½ Würfel Frischhefe.

Die Fonduebrote werden dann etwas fester und nicht ganz so weich und zart. Eventuell etwas Mehl oder Wasser dazu, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten.

