



SCHNELLE DINKELBRÖTCHEN

Zutaten:

1 kg Dinkel frisch
und fein gemahlen

2 TL Vollmeersalz

1 Würfel frische
Hefe

500ml Wasser

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung drücken.

Hefe in etwa 100 ml warmes Wasser (von der abgewogenen Menge) auflösen, in der Mehlmittle zu einem dicklichen Brei Verrühren.

Mit Mehl bestäuben, ca. 15 min gehen lassen.

Weiter mit Mehl, Wasser und dem Salz zu einem zähen Brei verarbeiten.

Mit feuchten Händen Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, 10 min gehen lassen.

ca. 20 Minuten bei 200 °C backen.

Die Brötchen können vor dem Backen mit Sonnenblumenkernen, Sesam oder anderen Körnern... bestreut werden.

Der Teig kann auch sehr gut für Baguettes genutzt werden.