

DINKELBRÖTLE

60 dag Dinkel, 3 dag Hefe, 2 Tl. Salz, 1 Tl. Honig, ¼ l lauwarmes Wasser, 4 Eßl. Sauerrahm.

Zum Bestreuen: Sesam, Mohn, Sonnenblumenkerne. Dinkel fein mahlen, Hefe in etwas Wasser und Honig auflösen. Mehl, Salz, Hefe, Sauerrahm und Wasser zu einem glatten Teig kneten. (Ca. 15 min kneten) 20-30 min. an einem warmen Ort gehen lassen. Blech einfetten, Teig nochmals durchkneten, Brötchen formen, auf das Blech setzen, mit etwas Milch oder Wasser bestreichen. Backrohr auf 200-220 vorheizen Brötchen einschieben.

Gutes Gelingen Marita