

# Dinkelbrötchen

---



- Zutaten:**
- 750 g Dinkel sehr fein mahlen
  - 450-500 ml lauwarmes Wasser; Menge variiert mit dem Feinheitsgrad des Mehls
  - 1 Würfel Hefe
  - 2 TL Vollmeersalz

**Zubereitung:** Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe in einem Teil der vorgegebenen Wassermenge auflösen und in der Mulde mit etwas Mehl zu einem dicklichen Brei verrühren. Mit Mehl bestäuben. 15 Minuten gehen lassen. Salz zugeben und restliches Wasser nach und nach zugießen. Dieser Teig sollte nicht zu weich sein. 10-15 Minuten kneten. Etwa 60-80 g große Portionen abstechen und zu länglichen oder runden Brötchen formen. Auf ein gefettetes Blech setzen. Nicht flachdrücken! Mit scharfem Messer einen Schnitt oder zwei schräge Schnitte ziehen oder mit der Schere ein Kreuz einschneiden. Sie können die Brötchen sofort ohne nochmalige Gehzeit backen. Vor dem Backen mit einer Blumenspritze mit Wasser gut besprühen. Backzeit: In einem auf höchste Hitze vorgeheizten Backofen 10 Minuten, dann bei 180-200°C 10 Minuten. Sofort nach dem Backen Brötchen nochmals mit wenig Wasser besprühen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Quelle: "Streicheleinheiten" von Ilse Gutjahr-Jung, emu-Verlag