

Dinkelbrötchen

500 g Dinkelmehl

1 Würfel Hefe

3 EL Olivenöl

1 TL Zucker

2 TL Salz

300 ml Wasser lauwarm

Alle Zutaten gründlich verkneten

Den fertigen Teig mit 2 EL Mehl bestreuen und im Mehl rollen. Nicht mehr kneten

8 Brötchen formen und nochmals im Mehl rollen. Die Brötchen auf einem Backblech mit etwas Wasser bespritzen.

Eine feuerfeste Form mit Wasser in den Backofen stellen.

Die Brötchen bei 200 Grad Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten backen.