



Dinkelbrötli

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

200g Dinkelnernen
300g halbweiss oder Ruch Mehl
20g Hefe
1 KL Salz
300g lauwarmes Wasser

Zubereitung

1. Dinkelnernen in den Mixtopf geben und **50 Sek. / Stufe 10** mahlen.
2. Mehl, Hefe, Salz und Wasser dazugeben und **3 Min. mit der Teigstufe** kneten.
3. Teig in einer Schüssel geben und mit einem Tuch oder Deckel zirka 1 bis 2 Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen.
4. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
5. Teig kurz von Hand durchkneten, dann 12 beliebige Teiglinge formen.
6. Im Backofen bei 190 Grad für ca. 30 Min. backen.
7. Brötchen aus Backofen nehmen, auskühlen lassen und geniessen.