

Lecker ins Wochenende ☺

— knusprige Dinkelbrötchen —
8 Stück

Vorbereitungszeit:

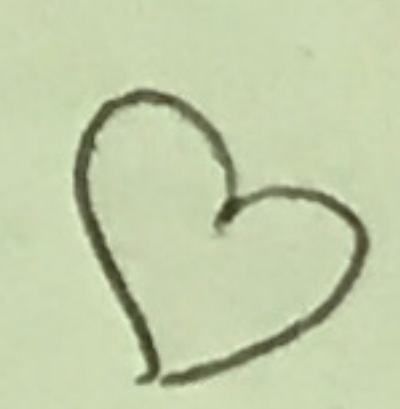
10 Min.

Backzeit:

30 Min.

Zutaten:

- 500 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 300 ml Wasser - lauwarm

Viel Spaß
Liebe Thea
von Gräße
von Mateja
beim
! 

Anleitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gründlich verkneten.
2. Den fertigen Teig mit 2 EL Mehl bestäuben.
Den Teig nicht weiter kneten, sondern einmal durch das Mehl rollen, sodass er rundum mit Mehl bedeckt ist.
3. Aus dem Teig 8 Brötchen formen und jedes Teigstück nochmal in Mehl rollen und auf das Backblech legen (+ Backpapier)
4. Backofen nicht vorheizen! Das Backblech mit den Brötchen leicht mit Wasser bespritzen und zusätzlich eine feuerfeste Form mit Wasser in den Backofen stellen. So werden die Brötchen außen schön knusprig.
5. Das Backblech in den Ofen schieben und den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze anstellen.
Nach ca. 30 Min sind die Prachtstücke fertig! ☺