

Dinkelbrötchen

350 g lauwarmes Wasser

20 g Hefe

15 g Vollmeersalz

600 g Dinkel, fein gemahlen

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Den fein gemahlene Dinkel mit dem Salz vermischen, zu der aufgelösten Hefe geben und alles 10 bis 15 Minuten gründlich kneten. Falls der Teig zu fest ist, etwas lauwarmes Wasser nachgießen.

Teigschüssel gut abdecken und ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Nochmals 5 Minuten gut kneten und wieder gehen lassen.

Mit nassen Händen 15 - 20 Brötchen formen, je nach Größe. Die Brötchen auf ein bemehltes Blech setzen und mit Wasser besprühen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen, eine flache Schale mit Wasser in den Ofen stellen. Das Blech auf der mittleren Schiene einschieben. Nach 20 Minuten Backzeit die Temperatur auf 200 °C zurückschalten und noch 15 Minuten backen.

Die Brötchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.