

BRÖTLI

200g Dinkelkernen oder Dinkelmehl/
Dinkelmehl mit Schrot

500g Weissmehl

2 TL Salz

3 TL Leinsamen (optional)

20g Frische Hefe

380g lauwarmes Wasser



Dinkelkernen 15Sek., auf Stufe 10 mahlen.

(Nimmst du Dinkelmehl oder mit Schrot kannst du diesen Schritt weglassen.)

Weissmehl, Salz, Leinsamen, Hefe und Wasser zu dem Dinkelmehl geben.

Alles für 2 Min., auf Teigstufe kneten.

Den Teig zugedeckt in einer Schüssel für eine Stunde aufgehen lassen.

Aus dem Teig 12 Brötchen formen, mit etwas Wasser die Brötchen bestreichen und bei 210 Grad Umluft für 19 Min., backen.

