

## Dinkel Brötchen

1 kg	Dinkel
20 g	Salz
20 g	Butter
1 EL	Akazienhonig
6 dl	Wasser lauwarm
1 Stk.	Hefewürfel
etwas	Rahm Mohn, Sesam, Haferschrot, Sonnenblumenkerne, Leinsamen

fein mahlen  
zum Dinkelmehl geben

dazu mischen

zusammen im Litermass verrühren

Die Flüssigkeit zum Mehl geben und  
alles mit dem Rührwerk (5 Min.) oder  
von Hand (10 Min.) verkneten

ums Doppelte aufgehen lassen

20 - 24 gleich grosse Brötchen formen  
für Partybrot auf ein rundes Backblech oder  
einzeln auf grosses Backblech legen

mit Rahm bestreichen

Brötchen damit bestreuen

backen bei 220° C, ca. 20 Min.

*190° Kambirefrob*

Falls die Brötchen tiefgekühlt werden sollen: nur 14  
bis 15 Min. backen. Die tiefgekühlten Brötchen werden  
dann bei 220° C ca. 15 Min. gebacken.