

Dinkelbrötchen

375 g	Dinkelmehl 630
½ Würfel	Hefe
6 g	Kristallsalz
175 ml	warmes Wasser
1 EL	Honig
1 EL	Apfelessig (geht auch einfacher Essig)

Den Ofen **nicht** vorheizen!

Wasser und die kleingebröselte Hefe in einem Shaker kräftig mixen. Die Hefe muss dann aufgelöst sein.

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Löffel gut verrühren. Den Teig dann noch weiter durchkneten. Wer hat, darf natürlich eine Küchenmaschine verwenden. Den gut gekneteten Teig in sechs gleich schwere Teile aufteilen und nach Wunsch formen. Die Oberseite der Brötchen bemehlen, damit sie dann nicht so austrocknen, wenn sie Kontakt mit dem Geschirrtuch haben. Das Mehl oben drauf macht zudem noch eine gute Optik. Die Teiglinge auf ein mit Silikonmatte versehenen Backblech legen. Bei Backpapier werden die Brötchen unten etwas dunkel. Das Blech mit einem Geschirrtuch abdecken und so eine halbe Stunde gehen lassen. Mit einem Messer einen ca. 1 cm tiefen Schnitt machen, das sieht dann gut aus. Das Blech in den kalten Ofen stellen und dann bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.