

Dinkelbrötchen

350g Dinkelmehl
1 Päckchen Trockenhefe
1TL Salz
1 Priesse Zucker
175ml warmes Wasser
1 EL Öl
Eventuell 2 EL kleine getrocknete Beeren
2 EL warme Milch

Mehl mit der Trockenhefe dem Salz und Zucker vermengen, das Wasser mit dem Öl zugeben und zu einem Teig verkneten (ca. 5 Min)

Den Teig mit einem Tuch abgedeckt 30 Min gehen lassen, bis er ca. das doppelte Volumen hat.

Den Backofen auf 180°vorheizen.

Anschließend aus dem Teig 12 Bällchen formen. (oder in 1 Drittel des Teiges die getrocknete Beerenmischung verkneten und 4 süße Bällchen formen)

Die Teigbällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech geben und noch mal 20 Min gehen lassen. Anschließend mit warmer Milch bepinseln.

Nun die Teiglinge in dem vorgeheizten Backofen ca. 20 Min backen.