

Dinkelwecken

Zutaten:

500g Dinkeldunst oder Dinkel- Vollkornmehl

1/2 Hefe

350 ml Wasser

1 Teel. Salz etwas Brotgewürz nach H.v.B. (Anis, Fenchel, Kümmel, Galant)

Hefeteig zubereiten und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Etwas Mehl über den Teig streuen und mit einem Esslöffel 12 gleichgroße Portionen abstechen und diese in der Hand zu runden Brötchen formen.

Backofen auf 250°C vorheizen, Brötchen etwas ruhen lassen bis Temperatur erreicht ist.

Dann bei 250°C, 20 Minuten backen