

Dinkelbrötchen (schnell)

500 g Dinkelmehl oder Urdinkel

¾ Würfel Hefe

280 ml Wasser (oder Milch)

10-15 Gramm Salz

50 g Butter

Gut gehen lassen (Volumen verdoppeln 8ca. 30 Min)

Dann Brötchen formen und nochmal ca. 30 Minuten gehen lassen

Bei 200 Grad (Umluft) **17 Minuten** backen

Ich backe mit Urdinkel und nehme Wasser. Klappt hervorragend und schmeckt lecker.

Backe die Brötchen 17 Minuten mit 230 Grad Ober-und Unterhitze im vorgeheizten Backofen.