

Schnelle Sonntagsbrötchen



Schnelle Sonntagsbrötchen

Zutaten

1 EL Honig

400g	Dinkelmehl
20g	Hefe
240ml	Wasser, lauwarm
2 EL	Olivener Öl
1 EL	Honig
1 TL, gehäuft	Salz
1 TL	Zucker

Zubereitung

Das lauwarme Wasser in einen Becher geben und gut mit der Hefe und dem Zucker verrühren. Das Mehl, das Salz, den Honig, das Olivenöl und das Hefegemisch in eine Teigschüssel geben und alles mit einer Küchemaschine kneten bis sich der Teig von der Schüssel löst. Abgedeckt nun an einem warmen Ort ca. 30-45 Minuten gehen lassen.

Den Teig nach der Gehzeit in 8 gleich große Teile teilen und

jeweils „rundwirken“ (s. diverse Youtube-Videos). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals mit einem Handtuch abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 250 Grad Umlauf vorheizen. Die Teiglinge mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und für ca. 12-15 Minuten in den Ofen schieben. Direkt nach dem Backen mit Wasser einsprühen.