

# Leckeres Brötchen

Rezept aus

Ihrer **WIESENMÜHLE** ...

## „Dinkelvollkorn Brötchen“



**Zutaten:** 1/2 Würfel Hefe  
340 g lauwarmes Wasser  
400 g Zentrofan-Dinkelmehl  
100 g Zentrofan-Roggenmehl  
2 TL. Salz

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben  
und 2-3 Minuten mit einem Knethaken  
zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt 1 - 2 Stunden gehen lassen.

Mit einem bemehlten Löffel Häufchen  
abstechen und auf ein Backblech setzten.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten  
bei 200° backen.