



**BASENFASTEN**  
BREGENZERWALD

**100 % BASISCH**

**100 % VEGAN**

## **Dinkelbrötle**

Zutaten:

- 60 dag Dinkel
- 3 dag Hefe
- 2 Tl. Salz
- 1 Tl. Honig
- ¼ l lauwarmes Wasser
- 4 Eßl. Sauerrahm
- Zum Bestreuen: Sesam, Mohn, Sonnenblumenkerne

Dinkel fein mahlen, Hefe in etwas Wasser und Honig auflösen.

Mehl, Salz, Hefe, Sauerrahm und Wasser zu einem glatten Teig kneten. ( ca. 15 min) 20-30 min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Blech einfetten, Teig nochmals durchkneten, Brötchen formen, auf das Blech setzen, mit etwas Milch oder Wasser bestreichen.

Backrohr auf 200-220 vorheizen Brötchen einschieben.