
Dinkelbrötchen selber machen

Einfache Dinkelsemmeln zubereiten

von Nobbi´s Kochstunde | Fudii.online



© Bild & Rezeptidee von Nobbi´s Kochstunde - Fudii.online

Vorbereitung: 10 Min. | **Koch-/Backzeit:** 25 Min. | **Ruhezeit:** 60 Min. | **Gesamt:** 95 Min.

Zutaten:

500 g Dinkelmehl
1 Pkg. Trockenhefe
500 g Quark (Topfen)
1 gestr. TL Salz
100 ml Milch

Ausserdem:

Rührgerät

Zubereitung:

Für die **Dinkelbrötchen** zuerst das Dinkelmehl mit den restlichen trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren.

Den Quark und schlückchenweise die Milch unter Rühren dazu geben, bis ein gleichmäßiger nicht trockener Teigball entsteht.

Eventuell nochmals händisch durchkneten und zugedeckt für 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Danach den Teig in 6 Stücke teilen und zu Kugeln formen (schleifen).

Mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Dinkelbrötchen etwas auskühlen lassen. Fertig!