

Frühstücksbrötchen

Zutaten:

400 ml Milch
280 ml Wasser
1 Würfel Germ/Hefe
1 kg Dinkelmehl
200 g Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen)
1 EL Zucker
2 EL Salz
2 EL Malz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Germteig verarbeiten und etwa 1/2 Std. rasten lassen.

Danach Brötchen mit 75 g auswiegen. Formen und einschneiden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Wasser besprühen. Heißluft, 200° Grad, ca. 20 min. backen.

