

Walliseller Dinkelbrötli



Brötchen zum
Reinbeissen

Zutaten

- 500 g Walliseller Dinkelmehl hell
- 1 ½ TL Salz
- 10 g Hefe
- 3dl Wasser

Zubereitung

- Alle Zutaten mischen und zu einem glatten Teig kneten.
- Teig in zwölf Stücke teilen.
Tipp: Eine Backform verwenden, damit die Brötli schön gleichmässig aufgehen.
- Leicht flach drücken und bei Raumtemperatur ca. eine Stunde aufgehen lassen.
- Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Teig mit Wasser bestreichen.
- Brötli in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen.
- Herausnehmen, etwas abkühlen, Brötli aus der Form nehmen und anschliessend geniessen.