



Flockenbrötchen

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
300 ml 2 Pck. ½ TL 500 g 1½ TL 25 g 100 g	lauwarmes Wasser Trockenhefe Zucker Dinkelvollkornmehl, zentrofangemahlen Salz gutes, hochwertiges Öl Dinkelflocken	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verkneten. • Aus dem Teig kleine Semmeln formen und mit Abstand auf ein Blech legen <p>ALTERNATIV: Den Teig in eingefettetes Muffinblech füllen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Brötchen etwa 15 Minuten ruhen lassen • <u>Das Backrohr vorheizen auf 200° C, Heißluft</u>
etwas	gehackte Nüsse, Rosinen, etc., nach Geschmack	
etwas	Wasser	<ul style="list-style-type: none"> • Semmeln mit Wasser bepinseln • Für 25 Minuten backen

Die Flockenbrötchen mit süßem oder pikantem Belag genießen!



BIOHOF
Fischer-Jttlinger