

SCHNELLE BRÖTCHEN MIT DINKELMEHL UND JOGHURT



ZUTATEN FÜR 4 BRÖTCHEN

70ml Wasser
130ml Milch
1/2 Würfel Hefe oder ein P. Trockenhefe
1 TL Honig
100g Naturjoghurt
390g Dinkelmehl
2 TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Heizt den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Erwärmt das Wasser und die Milch in einem Topf (lauwarm!), gibt den Honig dazu und bröseln die Hefe hinein. Gut verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat.
3. Vermengt Mehl und Joghurt, Salz sowie die lauwarme Flüssigkeit miteinander und knetet solange bis sich der Teig von dem Schüsselrand löst. Da der Teig ziemlich klebrig ist, eignet sich hierfür das Handrührgerät.
4. Formt dann mit bemehlten Händen 4 Kugeln, drückt jede etwas mit der flachen Hand platt und rollt sie ganz leicht auf. Auf ein Blech setzen und in den Ofen schieben. Steckt jetzt einen Holzlöffel o.ä. in die Backofentür. So kann die Feuchtigkeit entweichen und die Brötchen werden schön kross. Für etwa 15 Minuten backen bis sie außen leicht gebräunt sind.