

Möhren-Dinkel Brötchen



Zutaten für 8 Brötchen

300g Mehl 405
200 g Dinkelvollkornmehl
2 Möhren
300 ml Wasser
½ Würfel Hefe
1 TL Honig
1 TL Salz

Zubereitung

Möhren schälen und kleinraspeln.
Hefe und Honig leicht erwärmen und miteinander vermischen.
Mit den restlichen Zutaten gut verkneten.
8 Kugeln formen, diese auf ein Backblech geben und jedes Brötchen kreuzförmig mit einem Messer einritzen.
Circa 25 Minuten im kalten Ofen bei 200°C backen.