



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.

Für ca. 25 Minuten im kalten Ofen bei 200°C backen.