

Dinkelvollkorn-(Burger)Brötchen

Zutaten: 8 Brötchen

150 g	Dinkelvollkornmehl
150 g	Dinkelmehl
1 TL	Salz
1 EL	Zucker
1 Pkg.	Trockengerm
100 ml	Milch
70-100 ml	Wasser (lauwarm)
20 ml	Rapsöl
etwas	Milch zum Bestreichen
	Dinkelflocken zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus den Zutaten einen Germteig herstellen und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

8 runde Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Brötchen mit Milch bestreichen und mit Flocken bestreuen.

Anschließend ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen.

TIPP

Je nach Belieben können die Brötchen auch mit Sesam, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen oder Mohn bestreut werden.