



Dinkelsemmeln

Zutaten für ca. 2 Bleche

- 500 ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel frische Hefe
- 800 g Dinkelmehl Type 630
- $\frac{3}{4}$ EL Meersalz
- Olivenöl
- evtl. Brotgewürz

Zubereitung

1. Wasser, Hefewürfel und 500 g Dinkelmehl in einer Rührschüssel miteinander vermengen.
2. Die restlichen 300 g Dinkelmehl und nach beliebigen Brotgewürz zusammen mit dem Meersalz zum Teig geben und verkneten, so dass ein fester Teig entsteht.
3. Mit einem Esslöffel Häufchen abstechen und auf ein Blech setzten, zuvor die Unterseite der Semmeln in Olivenöl tauchen.
4. Bei 220 °C Heißluft ca. 20-30 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Pauline Froschmayer!