



## **Dinkel-Kräuter-Brötchen für Grillabende**

### **Zutaten**

- 480 g Dinkel-Vollkornmehl
- ½ Würfel frische Hefe oder 5 g Trockenhefe
- 300 ml Wasser
- 10 ml Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 5-7 g Kräuter (getrocknete oder gefrorene)
- 1 g Kurkuma
- Messerspitze Salz
- Messerspitze Chiliflocken
- Messerspitze gemahlener, schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und 5-10 min mit dem Knethaken durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen dann noch ein paar Minuten kräftig mit den Händen durchkneten. In einer Schüssel, zugedeckt mit einem sauberen Geschirrtuch, an einem warmen Ort (z.B. Backofen max 50°C) für 45 min gehen lassen.

Danach Brötchen formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Nochmals 15-30 min gehen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorwärmen. Brötchen mit Wasser betreuen. Eine Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen oder Wasser in das Abtropfblech geben. Brötchen auf der mittleren Schiene für 25 min backen.

Die Brötchen sind besonders gut als Beilage zum Grillen geeignet. Darauf einfach nur Salz- oder Kräuterbutter streichen und dann genießen.

Die Brötchen können Tage vorab gebacken werden und eignen sich zum Einfrieren. Nach dem Auftauen nur kurz in den Backofen zum Aufwärmen oder direkt mit auf den Grill.

**Das Rezept unterliegt meinem geistigen Eigentum und darf ohne meine Zustimmung nicht verbreitet oder kommerziell genutzt werden.**