

## Heimatsmühle Dinkelwecken

---

### Zutaten für 1 Brot:

30 g Hefe

700 ml kaltes Wasser

30 g Salz

2 EL Zucker

2 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl

100 g Heimatsmühle-Dinkelvollkornmehl

100 g Haferflocken

700 g Heimatsmühle-Dinkelmehl Type 630

Zum Bestreichen des fertigen Teiges etwas Milch und 1 Ei verrühren.

### Zubereitung s. Seite 2



Am Abend vor dem Backtag in einer großen Schüssel Wasser und Hefe gut verrühren. Zucker, Salz und Öl hinzufügen, danach die Haferflocken und das Vollkornmehl unterrühren. Zum Schluss geben wir das Heimatsmühle-Dinkelmehl nach und nach hinzu und rühren die gesamte Mischung mit dem Heimatsmühle Teig-rührer zu einem glatten, weichen Teig. Nun wird die Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt und ca. 10 Stunden in den Kühlschrank gestellt.

Am nächsten Tag den Herd auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Mit zwei Ess-löffeln Teigkugeln formen und auf die vorbereiteten Bleche je-weils 9 Kugeln vorsichtig vom Löffel streichen. Die Teiglinge 10 Minuten ruhen lassen und danach mit der vorbereiteten Eier-milch bestreichen. Die Brötchen in 20 – 25 Minuten goldbraun backen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.

