URKORNHOF REZEPTSERVICE

Brot & Gebäck

Dinkelsemmeln

Zutaten

- 1700 g Dinkel-Vollmehl
- 1 Liter Wasser
- 2 Würfel Hefe
- 50 g Honig
- 30 g Steinsalz
- 50 g Pflanzenöl
- eventuell Nüsse, Sesam, Leinsamen, Mohn etc.

In einer großen Schüssel Wasser, Hefe, Honig, Öl und Salz gut vermischen und nach und nach das Mehl einarbeiten, gut kneten und an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Nach Belieben Nüsse, Sesam, Leinsamen oder Mohn beimengen, dann kleine Brötchen, Hörnchen, Brezen, Stangen oder Semmeln formen.

Im Ofen nochmals aufgehen lassen, mit Öl oder Ei bestreichen und mit Sesam, Kümmel etc. bestreuen. Bei 230° C ca. 17 Minuten backen.

URKORNHOF Familie Kammerleithner
Landwirtschaftliche Urprodukte
Point 11, A-4655 Vorchdorf im Almtal
Telefon +43(0)7614-6636, Fax DW 14
office@urkornhof.at, www.urkornhof.at