

Gartenbauschule

Hünibach

Biologisch-Dynamisch

Chartreusestrasse 7, 3626 Hünibach
Tel. 033 244 10 20, Fax 033 244 10 29
Laden: Tel. 033 244 10 21

Pausenbrötli ca. 20 Stk.

200 g Dinkel-Vollkornmehl	alles zu einem geschmeidigen
300 g Dinkelmehl (hell oder dunkel)	Brotteig kneten
1/2 Hefewürfel	
2 gestr. TL Salz	
3-5 dl Wasser	
100 – Tutti-Frutti-Mischung	unterkneten
150 g	

Teig mit einem feuchten Tuch zudecken, bei Raumtemperatur um das Doppelte aufgehen lassen.

Kleine Brötchen formen.

Auf zweitunterster Rille für ca. 30 Min. im vorgeheizten Backofen bei 220 – 220 °C backen.

Das Rezept wurde uns vom Mühlistübli in Steffisburg zur Verfügung gestellt. Dort ist auch das Dinkelmehl erhältlich.