



WITCHSKITCHEN 13

## DINKEL-SCHINKEN-BRÖTCHEN









REZEPT: 

750 gr. Mehl (Dinkelvollkornmehl oder gemischt)  
500 ml Wasser  
1 Würfel Hefe oder 1 P. Trockenhefe  
2 TL Salz  
50-80 gr. Schinken (gekocht oder roh)  
/Käse /angeschwitzte Zwiebeln /Körner/  
Walnüsse oder oder oder...



Alle Zutaten gut zu einem Teig verrühren (ist recht klebrig) und über Nacht kühl stellen ODER, wer es eilig hat, lauwarmes Wasser nehmen und 20 Minuten im Warmen gehen lassen.

Unterlage gut mit Mehl bestäuben und den Teig aus der Schüssel darauf gleiten lassen. Brötchen oder Stangen mit einem Spatel abstechen (ca. 7-8 Stück). Nochmal mit etwas Mehl bestäuben und ab in den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen. Nach 5 Minuten den Ofen auf 200 Grad runter schalten und noch ca. 15 Minuten backen.

Noch warm nur mit gesalzener Butter ein Gedicht!              

# WITCHSKITCHEN 13