Brötchen süss

Foto und Rezept von Karin Grill

Zutaten:
50 gr. Rosinen
100 gr. gedörrte Zwetschgen
50 gr. gemischte Flocken (Hafer, Dinkel….) – am besten frisch mit de Flockeraufsatz geflockt….
300 gr. Dinkelmehl
200 gr. Dinkelvollkornmehl
30 gr. Honig
10 gr. Butter
100 gr. gehackte Haselnüsse
15 gr. frische Hefe

Zubereitung:
50g Rosinen und 100g gedörrte Zwetschken klein klein schneiden und mit 50g gemischten Flocken (Hafer, Dinkel,…) und 150g warmem Wasser ca. 2 Stunden quellen lassen.

300g Dinkelmehl, 200g Dinkelvollkornmehl, 30g Honig, 10g Butter, 100g gehackte Haselnüsse, 15g frische Hefe und 210 g Wasser mit dem Quellstück ca. 10 Minuten kneten (Knethaken). Dann 1/2 Stunde gehen lassen.

12-15 kleineKugerl schleifen, oval wirken, in Wasser und dann in gemischten Flocken wälzen.

Am Blech nochmals mit Wasser besprühen und 1/2 bis 3/4 Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220ºC 15-20 Minuten backen.