

## Dinkel – Ciabattabrötchen

### Zutaten:

250 g	Dinkelmehl Typ 1050
250 g	Weizenmehl Typ 550
1 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
20 g	frische Hefe mit
½ TL	Zucker in
300 ml	lauwarmen Wasser auflösen.

### Zubereitung:

Hefeteig abdecken und ca. 1 Std. gehen lassen.  
Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck formen und mit dem Mehl bestäuben.  
Mit der Teigkarte 8-10 Brötchen abstechen und auf ein Backblech legen, abdecken und nochmal 30 Min. gehen lassen.

Backofen vorheizen auf 200 Grad und die Brötchen ca. 15 - 20 Min. backen.

Guten Appetit!