

Einfache Knusperbrötchen auf dem Grill oder im Ofen

500g Dinkelmehl,

50g Olivenöl,

210g warmes Wasser,

1 TL Salz,

1 Würfel Hefe ... **2 Min./Teigstufe** kneten.

Dann in 2 Portionen teilen und zu je einem langen Strang rollen. Diesen etwas in Hartweizengries welzen und mit dem Spatel 2 cm breite Teiglinge abstechen. Entweder in den auf 230°C vorgeheizten Ofen schieben für 15-17 Min. oder alle auf einen vorheizten Stein legen auf den Grill legen, mit Wasser besprühen, nach 4 Min wenden. Fertig!

Mit kulinarischem Gruss, **Rina Wilken** www.genusswelt-wilken.de