

# Zuchini-Dinkelbrötchen

Fluffige Frühstücksbrötchen, schnell gemacht sind diese hier. Probier's aus!

70 g Dinkelkörner ..... **30 Sek./Stufe 10** mahlen.

430 g Dinkelmehl, 630er

120 g Zuchini, in Stücken ... **5 Sek./Stufe 8** vermengen.

40 g Olivenöl

1 Würfel

1 TL Salz

170 g Wasser ..... hinzu und **3 Min./Teigstufe** verkneten.

Teig entnehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 9 Portionen (für das Brötchenblech) oder 12 Portionen (für ein Muffinblech) teilen.

Einzelne Teiglinge „falten“, „schleifen“ und mite einem Messer einritzen.

Anschließend mit Wasser besprühen, mit Körner behaften nach Bedarf und **28 Min./200°C Ober-/Unterhitze** backen.

Am Ende nochmals einsprühen und mit einem Handtuch bedeckt auskühlen lassen.

Kulinarische Grüße, **Rina Wilken** [www.genusswelt-wilken.de](http://www.genusswelt-wilken.de)

P.S. Brötchenform bei mir erhältlich ☐