

# Dinkelchen über Nacht

## aus der Mini Kuchenform

### Zutaten für 8 Brötchen:

125 ml Wasser

125 ml Milch

10 g frische Hefe

1 TL Fenner Harz oder Honig

480 g Dinkelmehl Typ 630

1 TL Salz

100 g Naturjoghurt

Optional 3-4 EL Saaten dazumischen



### Zubereitung :

Mini Kuchenform mit Mehl dünn bestreuen.

Hefe und Fenner Harz in Wasser & Milch auflösen ( im TM 3 Min/37°/Stufe 2)

Alle weiteren Zutaten dazugeben und den Teig gut verkneten. (Teigstufe 3 Minuten)

Dann den etwas klebrigen Teig am besten mit einem Löffel gleichmäßig in die Form verteilen.

Mit dem Keep & Carry Deckel abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen Deckel abheben, Brötchen mehlen und einschneiden und in den kalten Backofen stellen.

Backofen auf 210 Grad anschalten und 25-30 Minuten je nach gewünschter Bräune backen.