

# DINKELGRIES WALNUSS WECKLE

**ZUTATEN** für 4 große oder 6 kleine Brötchen

- 150 gr.  Dinkelgrieß
- 150 gr. Dinkelmehl
- 170 ml lauwarmes Wasser
- 6 gr. Trockenhefe
- 7 gr.  Salz, 1 Prise  Zucker
- 1/2 EL Sonnenblumenöl
- 1 handvoll Walnüsse



Alle Zutaten mindestens 5 Minuten gut durchkneten und über Nacht gehen lassen.

Den Teig zu 6 kleinen oder 4 großen Brötchen formen, und jeweils auf einige Walnüsse auf das Backblech setzen. Oben leicht einschneiden. Den Ofen 15 Minuten vorheizen, dann die Brötchen bei 180 Grad 15 Minuten lang goldbraun backen.

Alle  Produkte und Verkaufsstellen findest du unter:  
**[www.umverpackt.shop](http://www.umverpackt.shop)**

Auf instagram posten wir  news!