Ölmanufaktur
Herten

DINKELBRÖTCHEN MIT SCHWARZKÜMMELÖL

Zutaten:
500 Dinkelmehl
1 Würfel Hefe
375ml Milch (lauwarm)
80 g Butter
3 TL Schwarzkümmelöl
1 EL Küchenkräuter, frisch gehackt
150 g Schafs-oder Ziegenkäse, zerbröckelt
1 TL Salz
1 TL Schwarzkümmel gemahlen

Zubereitung:
Dinkelmehl in die Schüssel geben, Milch mit der Butter erwärmen und dazugeben. Hefe hineinbröckeln, Salz, Schwarzkümmel, Kräuter, Schwarzkümmelöl und Käse zum Mehl geben und verkneten.

Den Teig ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Aus dem Teig eine lange Rolle formen, kleine Teigstücke zu ca. 40 g abstechen und zu Brötchen Formen. Diese auf ein bemehltes Backblech legen, nochmals zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Schwarzkümmel darüberstreuen und bei 200 Grad (Umluft) im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.
Auf einem Gitter erkalten lassen.

Zubereitungszeit:	ca. 20 Minuten
Menge:	ca. 30 Stück
Haltbarkeit:	ca. 2 Tage