Vollkornbrötchen mit Sesam

für 15 Brötchen

- **480g Dinkelmehl (Vollkornmehl)**
- **310 ml Wasser**
- **½ Würfel frische Hefe**
- **Etwas Salz**
- **Etwas Zucker**

Alle Zutaten verkneten und den Teig für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Verteilen Sie nun auf dem Backblech kleine Häufchen mit Sesam. Formen Sie den Teig zu Brötchen und legen Sie ihn aufs Blech, die Teiglinge für weitere 15 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 Grad einstellen und die Vollkornbrötchen 25 Minuten backen.

Guten Appetit!