

Goldene Dinkel-Campingbrötchen – Nomad Tags

Frische Brötchen für Camper & Outdoor

Zutaten

500 g Dinkelmehl Typ 630
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Honig oder Zucker
2 TL Salz
2 EL Olivenöl oder Butter
320 ml lauwarmes Wasser
Optional: Körner, Käse oder Kräuter

Zubereitung

1. Trockene Zutaten mischen.
2. Wasser und Fett einrühren, zu einem weichen Teig kneten.
3. 30–45 Minuten gehen lassen.
4. 8–10 Brötchen formen.
5. Bei 200 °C 20–25 Minuten im Campingofen oder Dutch Oven backen.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.