Schnelle Dinkelweckerl

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Jausenrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

320 ML	lauwarmes Wasser
1 PKG	Trockengerm
100 G	Weizenmehl
400 G	Dinkelvollkornmehl
2 TL	Salz
1 TL	Brotgewürz
	Mohn oder Sonnenblumenkerne nach Belieben

Zubereitung

1. Germ, Mehl, Salz und Brotgewürz in einer Schüssel vermischen.
2. Mit lauwarmen Wasser zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und zu gleichgroßen Kugeln schleifen bzw. gleich zu Brötchen formen
4. Das Ganze dann zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
5. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.
6. Die Weckerl nach dem Gehen nun auch mit Wasser besprühen und ins Rohr schieben.

   Nach Belieben mit Mohn oder Sonnenblumenkernen bestreuen.
7. Die Weckerl ca. 25 Minuten backen.

   Damit sie knusprig werden, gebe ich immer einen Schuss Wasser auf den Backrohrboden (Vorsicht: heißer Dampf!)

SEMINAR BÄUERINNEN