DINKEL-BUTTERMILCH-WECKERL

4.9 bei 56 Bewertungen

1 h | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 15 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst die Buttermilch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend das Mehl, Salz, Brotgewürz, Leinsamen, Öl und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Den Teig in 12 Stücke teilen und die Stücke zu runden Weckerl formen. Gut mit Wasser besprühen und mit einem Gemisch aus Sesam, Mohn und Leinsamen bestreuen.

3. Nochmal kurz gehen lassen (ca. 10 Minuten) und bei 210 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR CA. 12 WECKERL

TEIG

250 g	zimmerwarme Buttermilch
110 g	lauwarmes Wasser
500 g	Dinkelvollkornmehl
2 TL	Brotgewürz
2 EL	Leinsamen
10 g	Salz
21 g	Germ (= 1/2 Würfel)
2 EL	Öl

Sesam, Mohn, Leinsamen zum Bestreuen