

DINKEL SESAM WECKERL

★★★★★ 4.9 bei 60 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



Germteig



220 Grad

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Den Teig im Anschluss zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 2 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 12 gleich große Teile. Jetzt runde Weckerl formen. Die Weckerl danach mit Wasser besprühen und in das Dinkelflocken-Sesam Gemisch eintauchen. Nochmal 10 Minuten gehen lassen und dann mit einem scharfen Messer mittig einschneiden.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft (am besten mit viel Dampf) ca. 20 Minuten backen.



Zutaten

12 STÜCK

TEIG

360 g	lauwarmes Wasser
200 g	Dinkelmehl 700
300 g	Dinkelvollkornmehl
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	Germ
50 g	Dinkelflocken
40 g	Sesam

ZUM BESTREUEN

Dinkel Sesam
Mischung