

# DINKEL SESAM WECKERL

★★★★★ 4.9 bei 60 Bewertungen



## 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