

DINKEL SESAM WECKERL

★★★★★ 4.9 bei 55 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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