DINKEL SESAM WECKERL

4.9 bei 63 Bewertungen

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