DINKELSTANGERL MIT FLOCKEN

4.8 bei 74 Bewertungen

2 h | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 20 min



Zubereitung

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

2. Den Teig in 12 Teile aufteilen und jedes Stück zu einem länglichen Weckerl ausrollen.

3. Die Weckerl mit Wasser besprühen und in Dinkelflocken wälzen.

4. Die Weckerl am Backblech nochmals 15 Minuten gehen lassen und danach im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR CA. 12 WECKERL

TEIG

325 g	lauwarmes Wasser
100 g	zimmerwarmer Speisetopfen
500 g	Dinkelvollkornmehl
40 g	Dinkelflocken
10 g	Salz
5 g	frische Germ

ZUM BESTREUEN

Dinkelflocken