

DINKELSTANGERL MIT FLOCKEN

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.8 bei 55 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten einen Germteig zubereiten.
- 2 Den Teig in einer Schüssel zugedeckt bei Zimmertemperatur ca 1 Stunde gehen lassen.
- 3 Den Teig in 12 Teile aufteilen und jedes Stück zu einem länglichen Weckerl ausrollen.
- 4 Die Weckerl mit Wasser besprühen und in Dinkelflocken wälzen.

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen.
- 5 Die Weckerl am Backblech nochmal 15 Minuten gehen lassen und danach im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.



Zutaten

FÜR CA 12 WECKERL

TEIG

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

ZUM BESTREUEN

- Dinkelflocken