

DINKELSTANGERL MIT FLOCKEN

★★★★★ 4.8 bei 66 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([> Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/))
(<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