DINKELVOLLKORNWECKERL MIT SESAM & HAFERFLOCKEN

4.8 bei 76 Bewertungen

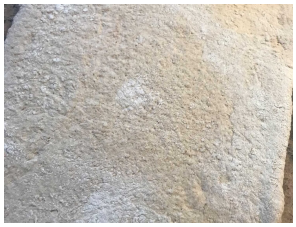
1 h 10 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad

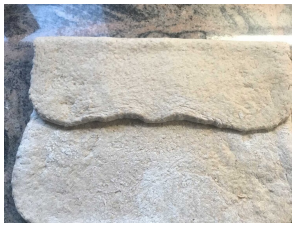


Zubereitung

1 Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Haferflocken, Sesam, Backmalz, Honig, Salz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2 Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Quadrat ausrollen. Den oberen und unteren Teigrand zur Mitte falten (vgl. Bild). Den Teig jetzt mit dem Schluss nach unten auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und nochmal 20 Minuten rasten lassen.





3 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Nach der Ruhezeit den Teig nur noch mit Hilfe einer scharfen Teigkarte (https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-teigabstecher/) in ca. 4 cm breite Stücke stechen. Die Teigstücke vorsichtig auf ein Backblech legen.





Zutaten

FÜR CA. 10 WECKERL

TEIG

380 g	Wasser
350 g	Dinkelvollkornmehl
150 g	Weizenmehl 700
40 g	Haferflocken
20 g	Sesam
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ
10 g	Honig

4 Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.