

DINKELVOLLKORNWECKERL MIT SESAM & HAFERFLOCKEN

★★★★★ 4.8 bei 45 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen glatten Germteig kneten und den fertigen Teig zugedeckt ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 2 Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche legen und zu einem Quadrat ausrollen. Den oberen und unteren Teigrand zur Mitte falten (vgl Bild). Den Teig jetzt mit dem Schluss nach unten auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und nochmal 20 Minuten stehen lassen.



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



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



Zutaten

FÜR 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



Zum Backen einfach ein paar Eiskwürfel in eine (bereits mitaufgeheizte) feuerfeste Schale geben – so bekommt man einen tollen Dampf im Backofen.