

DINKELVOLLKORNWECKERL

★★★★★ 5 bei 46 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Backmalz, Körnermischung und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in 12 Stücke aufteilen und diese zu runden Kugeln formen. Die Kugeln mit Wasser besprühen und die Oberfläche in die Körnermischung tauchen.
- 3** Die Dinkelvollkornweckerl im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.



Vollkornteige müssen immer etwas weicher sein, damit das Gebäck auch saftig wird. Daher sollte kein Mehl mehr zusätzlich zum Teig geknetet werden. Die Weckerl werden am besten mit bemehlten Händen geformt.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR CA. 12 WECKERL

TEIG

- 360 g lauwarmes Wasser
- 400 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Dinkelmehl 700
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 15 g frische Germ
- 50 g gemischte Körner nach Geschmack

ZUM BESTREUEN

- 100 g gemischte Körner nach Geschmack