

DINKELWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 36 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Den Teig soll ungefähr 5-10 Minuten lang geknetet werden – dadurch wird er schön glatt und löst sich von der Schüssel.
- 2 Anschließend für 20 Minuten zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen. Danach in 65 g Stücke aufteilen und diese zu runden Kugeln schleifen.

Die Kugeln kreisförmig anordnen und anschließend mit Wasser besprühen und mit Saaten oder Körnern nach Wunsch bestreuen. Danach mit 210 Grad Heißluft für ca. 20 Minuten backen.



Man kann die Weckerl auch super mit einem Stück Käse füllen. So erhält man einen weichen Käsekern.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR CA. 14 WECKERL

TEIG

- 300 g lauwarme Milch
- 500 g Dinkelmehl 700
- 10 g Salz
- 50 g zimmerwarme Butter
- 20 g Germ
- Körner zum Bestreuen