DINKELWECKERL-SONNE

4.8 bei 67 Bewertungen

1 h 10 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Danach in 14 Stücke zu je ca. 65 g aufteilen und diese zu runden Kugeln schleifen.

3. Rund um 1 Kugel die anderen kreisförmig anordnen. Anschließend mit Wasser besprühen und mit Saaten oder Körnern nach Wunsch bestreuen.

4. Danach bei 210 Grad für ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

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

Zutaten

FÜR CA. 14 WECKERL

TEIG

300 g	lauwarme Milch
500 g	Dinkelmehl 700
10 g	Salz
50 g	zimmerwarme Butter
20 g	Germ

Saaten und Körner zum Bestreuen