

DINKELWECKERL-SONNE

★★★★★ 4.8 bei 60 Bewertungen



Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (> [Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<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.



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