

# EINKORNSPITZ

★★★★☆ 4.6 bei 32 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



Perfekt für die Schulkause!

## Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))  
zuerst das Wasser und die lauwarmlche Milch in eine  
Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz,  
Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu  
einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten  
zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig in 14 ungefähr gleich große Stücke aufteilen und zu  
Kugeln formen. Anschließend mit Hilfe von etwas Mehl  
vorsichtig oval ausrollen (der Teig klebt ein wenig, das soll  
auch so sein) und danach von der kurzen Seite wie ein  
Salzstangerl aufrollen. Die Stangerl mit Wasser besprühen  
und mit Mohn und Sesam bestreuen.
- 3 Die Stangerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen  
lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210  
Grad mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.



Wer kein Weizenmehl verwenden möchte, der kann  
stattdessen auch 150 g Dinkelvollkornmehl und 50 g  
Dinkelmehl 700 verwenden.



## Zutaten

### FÜR 14 WECKERL

#### TEIG

- 300 g lauwarmes Wasser
- 100 g lauwarmlche Milch
- 300 g Einkornvollkornmehl
- 100 g Weizenbrotmehl 1600
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 10 g frische Germ
- 10 g Backmalz
- 10 g Salz

#### ZUM BESTREUEN

Mohn und Sesam