

# EINKORNSPITZ



4.6 bei 33 Bewertungen



Perfekt für die Schulausgabe!

## Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))  
zuerst das Wasser und die lauwarme 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	lauwarme 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