

# EINKORNSPITZ

★★★★☆ 4.6 bei 29 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



1 h 30 min



Germteig



Heißluft



210 Grad



20 min

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 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