EINKORNSPITZ

4.6 bei 33 Bewertungen

1 h 30 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 20 min



Perfekt für die Schuljause!

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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