HAFERKORNIS

★★★★ 4.8 bei 60 Bewertungen















Zubereitung

- Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen für ca 1 Stunde <u>zugedeckt</u> (https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/) rasten lassen.
- Danach in 24 Teile teilen und diese zu runden Weckerl formen. Die Weckerl danach mit Wasser besprühen und in einer Mischung aus Haferflocken und Sonnenblumenkernenn wälzen.
- Danach sofort im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf ca 23 Minuten backen.



Zutaten FÜR 24 WECKERL

TEIG

100 g	Naturjoghurt
620 g	lauwarmes Wasser
400 g	Dinkelvollkornmehl
300 g	Roggenmehl 960
300 g	Weizenmehl 700
20 g	Backmalz
20 g	Salz
20 g	Germ
20 g	Haferflocken

ZUM BESTREUEN

Sonnenblumenkerne Haferflocken