

# HAFERKORNIS

★★★★★ 4.8 bei 49 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen für ca 1 Stunde zgedeckt (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/>) rasten lassen.
- 2 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.
- 3 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