HAFERKORNIS

4.8 bei 68 Bewertungen

20 min | Germteig | 1 h | Heißluft mit Dampf | 210 Grad | 23 min



Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen für ca 1 Stunde zugedeckt (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