MÜSLIWECKERL

5 bei 1 Bewertung

1 h 10 min | Kleingebäck -Teig | Heißluft | 210 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-teig/)) zuerst das Wasser und die Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Kleie, Haferflocken, Salz, Leinsamen, Anis und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Danach die Weckerl je nach Wunsch ausformen, mit Wasser besprühen (eventuell mit Leinsamen bestreuen) und im vorgeheizten Backrohr bei 210 Grad ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 20 WECKERL

TEIG

100 ml	lauwarmes Wasser
500 ml	lauwarme Milch
400 g	Dinkelmehl
400 g	Weizenmehl 700
120 g	Dinkelkleie
100 g	Haferflocken
42 g	frische Germ (=1 Würfel)
18 g	Salz
2 EL	Leinsamen
1 TL	Anis