

SONNENBLUMENWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 53 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ungefähr 20 Minuten gehen lassen.
- 2 Den Teig in 14 ungefähr gleich große Stücke aufteilen und aus diesen runde Weckerl formen. Die Weckerl mit Wasser besprühen und in Sonnenblumenkernen wälzen.
- 3 Die Weckerl am Backblech nochmals für ein paar Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf 20 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 14 WECKERL

TEIG

- 360 g lauwarmes Wasser
- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Roggenmehl
- 40 g Sonnenblumenkerne
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 5 g Fenchelkörner
- 20 g frische Germ
- Sonnenblumenkerne zum Wälzen