

VOLLKORN JAUSENWECKERL



4.8 bei 38 Bewertungen



1 h 30 min



Germteig



30 min



Heißluft



210 Grad



20 min

Zubereitung

- 1 Die lauwarne Wasser-Buttermilch-Mischung in eine Rührschüssel geben. Weizenvollkornmehl, Dinkelvollkornmehl, Salz, Backmalz (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backmalz-gerstenmalzmehl/>) und Germ zufügen und alles für 5 Minuten mit Hilfe einer Knetmaschine zu einem glatten, geschmeidigen mittelfesten Germteig verkneten.
- 2 Anschließend den Teig für ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 3 Den Teig in 60 g Stücke aufteilen, diese zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Wasser besprühen, mit einer Mischung aus Mohn (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/bio-blaumohn/>) und Sesam bestreuen und bei 210 Grad Heißluft ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen



Zutaten

12 STÜCK

TEIG

150 g	Buttermilch
250 g	lauwarmes Wasser
300 g	Dinkelvollkornmehl
200 g	Weizenvollkornmehl
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	Germ

ZUM BESTREUEN

Mohn und Sesam