VOLLKORN JAUSENWECKERL

4.9 bei 47 Bewertungen

1 h 30 min | Germteig | 30 min | Heißluft | 210 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Die lauwarme 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