VOLLKORN-KNUSPERWECKERL

4.8 bei 34 Bewertungen

4 h 30 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) Wasser in eine Rührschüssel geben. Die Dinkelvollkornmehl (https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelvollkornmehl/) , Dinkelmehl (https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelmehl-900/) und Einkornvollkornmehl (alternativ ein anderes Vollkornmehl), Salz, Backmalz (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backmalz-gerstenmalzmehl/) und Sesam dazugeben und zu einem weichen Germteig vermischen (dieser Teig muss nicht geknetet werden).

2. Den Teig zugedeckt und bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden rasten lassen.

3. Den Teig auf eine gut bemehltes Backpapier (am besten bereits direkt am Backblech) geben und auch die Oberfläche des Teigs mit Roggenmehl bestreuen.

4. Anschließend mit den Händen vorsichtig etwas auseinanderdrücken, damit ein Rechteck entsteht.

   Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

5. Den Teig mit Hilfe einer scharfen Teigkarte (https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-teigabstecher/) in drei längliche Teile teilen. Von jedem dieser Teile nochmals ca. 3-4 Stück abstechen und auf dem Blech verteilen.

Zutaten

FÜR CA. 12 WECKERL

TEIG

400 g	lauwarmes Wasser
150 g	Einkornvollkornmehl
250 g	Dinkelvollkornmehl
100 g	Dinkelmehl 700 oder 900
10 g	Salz
10 g	Backmalz
5 g	frische Germ
20 g	Sesam

6 Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.