

VOLLKORN-KNUSPERWECKERL

★★★★★ 4.8 bei 26 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1×1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) Wasser in eine Rührschüssel geben. Die [Dinkelvollkornmehl](https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelvollkornmehl/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelvollkornmehl/>), [Dinkelmehl](https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelvollkornmehl/) ([https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelvollkornmehl-900/](https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelvollkornmehl/)) und Einkornvollkornmehl (alternativ ein anderes Vollkornmehl), Salz, [Backmalz](https://www.backenmitchristina.at/produkt/backmalz-gerstenmalzmehl/) (<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/) (<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.