

WECKERL MIT KÖRNDL MIX

★★★★★ 5 bei 26 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Den Teig im Anschluss zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 2 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 12 gleich große Teile. Jetzt runde Weckerl formen. Die Weckerl mit Wasser besprühen und mit Körndl Mix betreuen. Nochmal 10 Minuten gehen lassen.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft (am besten mit viel Dampf) ca. 20 Minuten backen.



Statt dem Emmer Vollkornmehl kann auch jedes andere Vollkornmehl verwendet werden.



Zutaten

12 STÜCK

TEIG

360 g	lauwarmes Wasser
100 g	Emmer Vollkornmehl
300 g	Dinkelvollkornmehl
100 g	Weizenvollkornmehl
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	Germ
40 g	Körndl Mix

ZUM BESTREUEN

Körndl Mix