



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Dinkelweckerl

Zutaten:

- 250g Dinkelmehl
- 250g Weizenmehl
- 20g Germ
- 300ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Backmalz (bei Bedarf)
- 1 gehäufter TL Salz
- 2 EL Leinsamen
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 5 EL Bio-Rapsöl mit Koriander
- Zum Bestreuen: Mohn, Sesam,...

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig bereiten und circa eine halbe Stunde ruhen lassen. Danach erneut durchkneten und beliebige Weckerl (à ca. 70g) formen. Die geformten Weckerl mit Wasser bepinseln und mit Leinsamen, Sesam, Mohn,.... bestreuen und bei 200°C Heißluft ca. 20 – 25 Minuten backen.