

Weckerl

Zutaten:

* 100g Roggenmehl
* 150g Dinkelmehl
* 250g Weizenmehl
* 20g Germ
* 1 TL Salz
* 1 TL Backmalz (bei Bedarf)
* 300ml mit Wasser versetzte Milch
* 4-5 EL Bio-Rapsöl mit Koriander

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig bereiten und circa eine halbe Stunde ruhen lassen. Danach erneut durchkneten und beliebige Weckerl (á 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.

