

# DINKEL-BUTTERMILCH-WECKERL

★★★★★ 4.9 bei 53 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1×1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst die Buttermilch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend das Mehl, Salz, Brotgewürz, Leinsamen, Öl und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in 12 Stücke teilen und die Stücke zu runden Weckerl formen. Gut mit Wasser besprühen und mit einem Gemisch aus Sesam, Mohn und Leinsamen bestreuen.
- 3** Nochmal kurz gehen lassen (ca. 10 Minuten) und bei 210 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten mit viel Dampf backen.



## Zutaten

### FÜR CA. 12 WECKERL

#### TEIG

250 g	zimmerwarme Buttermilch
110 g	lauwarmes Wasser
500 g	Dinkelvollkornmehl
2 TL	Brotgewürz
2 EL	Leinsamen
10 g	Salz
2l g	Germ (= 1/2 Würfel)
2 EL	Öl

Sesam, Mohn, Leinsamen zum Bestreuen