

EINKORNSPITZ

★★★★☆ 4.6 bei 30 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Germteig



Heißluft



210 Grad



20 min

Perfekt für die Schulkjause!

Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))
zuerst das Wasser und die lauwarme Milch in eine
Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz,
Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu
einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten
zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig in 14 ungefähr gleich große Stücke aufteilen und zu
Kugeln formen. Anschließend mit Hilfe von etwas Mehl
vorsichtig oval ausrollen (der Teig klebt ein wenig, das soll
auch so sein) und danach von der kurzen Seite wie ein
Salzstangerl aufrollen. Die Stangerl mit Wasser besprühen
und mit Mohn und Sesam bestreuen.
- 3 Die Stangerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen
lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210
Grad mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.



Wer kein Weizenmehl verwenden möchte, der kann
stattdessen auch 150 g Dinkelvollkornmehl und 50 g
Dinkelmehl 700 verwenden.



Zutaten

FÜR 14 WECKERL

TEIG

- 300 g lauwarmes Wasser
- 100 g lauwarme Milch
- 300 g Einkornvollkornmehl
- 100 g Weizenbrotmehl 1600
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 10 g frische Germ
- 10 g Backmalz
- 10 g Salz

ZUM BESTREUEN

Mohn und Sesam