MÜSLIWECKERL

★★★★ 5 bei 1 Bewertung







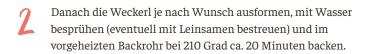






Zubereitung

Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-teig/)) zuerst das Wasser und die Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Kleie, Haferflocken, Salz, Leinsamen, Anis und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.





Zutaten

FÜR CA. 20 WECKERL

TEIG

100 ml	lauwarmes Wasser
500 ml	lauwarme Milch
400 g	Dinkelmehl
400 g	Weizenmehl 700
120 g	Dinkelkleie
100 g	Haferflocken
42 g	frische Germ (=1
	Würfel)
18 g	Salz
2 EL	Leinsamen
1TL	Anis