

VOLLKORN JAUSENWECKERL

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.9 bei 34 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die lauwarne Wasser-Buttermilch-Mischung in eine Rührschüssel geben. Weizenvollkornmehl, Dinkelvollkornmehl, Salz, Backmalz (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backmalz-gerstenmalzmehl/>) und Germ zufügen und alles für 5 Minuten mit Hilfe einer Knetmaschine zu einem glatten, geschmeidigen mittelfesten Germteig verkneten.
- 2 Anschließend den Teig für ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 3 Den Teig in 60 g Stücke aufteilen, diese zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Wasser besprühen, mit einer Mischung aus Mohn (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/bio-blaumohn/>) und Sesam bestreuen und bei 210 Grad Heißluft ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen



Zutaten

12 STÜCK

TEIG

- 150 g Buttermilch
- 250 g lauwarmes Wasser
- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 10 g Germ

ZUM BESTREUEN

Mohn und Sesam