

WECKERL MIT KÖRNDL MIX

★★★★★ 5 bei 21 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Den Teig im Anschluss zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 2 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 12 gleich große Teile. Jetzt runde Weckerl formen. Die Weckerl mit Wasser besprühen und mit Körndl Mix betreuen. Nochmal 10 Minuten gehen lassen.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft (am besten mit viel Dampf) ca. 20 Minuten backen.



Statt dem Emmer Vollkornmehl kann auch jedes andere Vollkornmehl verwendet werden.

Zutaten

12 STÜCK

TEIG

- 360 g lauwarmes Wasser
- 100 g Emmer Vollkornmehl
- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 10 g Germ
- 40 g Körndl Mix

ZUM BESTREUEN

- Körndl Mix