

Vollkorn Weckerl

Mini-Backform & Mini-Kuchenform



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

300 g Weizenkörner
100 g Wasser
1 TL Honig
1 Würfel Hefe
320 g Weizenmehl, Typ 405
300 g Naturjoghurt (1,5-3,8 %)
1 EL Essig
2 EL Öl, neutral
2 TL Salz

Zum Bestreuen: Sesam, Leinsamen, Mohn etc.

Weizenkörner in den Mixtopf geben und 40 Sek./Stufe 10 mahlen.

Wasser, Hefe und Honig hinzufügen und 45 Sek./37 Grad/Stufe 4 verrühren.

Alle restlichen Zutaten hinzugeben und 2 Min./Teigstufe verarbeiten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 12 Portionen teilen und daraus kleine Weckerl formen. Die Enden sollten dabei spitz zulaufen.

Teigstücke mit der Oberseite in Wasser tauchen und in die Körner drücken. Dann die Teigstücke in der Form verteilen und in den kalten Backofen schieben. Dann bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit