

# DINKEL-BUTTERMILCH-WECKERL

## Zutaten

FÜR CA. 12 WECKERL



### TEIG

250 g	zimmerwarme Buttermilch
110 g	lauwarmes Wasser
500 g	Dinkelvollkornmehl
2 TL	Brotgewürz
2 EL	Leinsamen
10 g	Salz
21 g	Germ (= 1/2 Würfel)
2 EL	Öl

Sesam, Mohn, Leinsamen zum  
Bestreuen

1

Für den Germteig ([Germteig 1x1](#)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)  
zuerst die Buttermilch und das Wasser in eine Rührschüssel  
geben. Anschließend das Mehl, Salz, Brotgewürz, Leinsamen,  
Öl und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem  
glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt  
rasten lassen.

2

Den Teig in 12 Stücke teilen und die Stücke zu runden  
Weckerl formen. Gut mit Wasser besprühen und mit einem  
Gemisch aus Sesam, Mohn und Leinsamen bestreuen.

3

Nochmal kurz gehen lassen (ca. 10 Minuten) und bei 210  
Grad im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten mit viel  
Dampf backen.