

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/)
(<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.