

DINKELWECKERL-SONNE

Zutaten

FÜR CA. 14 WECKERL



TEIG

300 g	lauwarme Milch
500 g	Dinkelmehl 700
10 g	Salz
50 g	zimmerwarme Butter
20 g	Germ

Saaten und Körner zum
Bestreuen

Für den Germteig zuerst die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Danach in 14 Stücke zu je ca. 65 g aufteilen und diese zu runden Kugeln schleifen. Rund um 1 Kugel die anderen kreisförmig anordnen. Anschließend mit Wasser besprühen und mit Saaten oder Körnern nach Wunsch bestreuen.

Danach bei 210 Grad für ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.