

Pizzaweckle



Zutaten:

1000g Dinkelvollkornmehl (alternativ Weizenvollkornmehl)
oder 600g Dinkelvollkornmehl und 400g Dinkelmehl Typ 1050

700ml kaltes Wasser
1/3 Würfel Hefe (14g)
3 TL Salz (18g)
70-100g Paprika, fein gewürfelt
70-100g Schinken, fein gewürfelt
70-100g Salami, fein gewürfelt
140-200g Käse, fein gewürfelt
8g Pizzagewürz
nach Belieben bis zu 70g Samen (Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam,...) unterkneten

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem klebrigen Teig kneten.
(Bei Vollkornmehl evtl. etwas mehr Wasser verwenden)
Dann den Teig zugedeckt im Kühlschrank 8-12 Stunden gehen lassen.
Nach der angegebenen Gehzeit den Backofen bei Ober- Unterhitze auf 240° vorheizen. Mit zwei Esslöffeln ca. 14-20 Weckle (je nach Größe) auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. (Der Teig zieht ganz schön Fäden)
Die Weckle bei angegebener Temperatur ca. 18 min backen.

Viel Spaß beim Backen und Verzehren