

Dinkelvollkornweckle



Zutaten:

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

700ml kaltes Wasser

1/3 Würfel Hefe (14g)

3 TI Salz (18g)

(1.5 TI Zucker)

nach Belieben bis zu 70g Samen (Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam,...) unterkneten

zum Backen:

je nach Lust und Laune, mit Kümmel oder grobem Salz bestreuen oder mit pürierter Tomate, die mit etwas Vollkornmehl streichfähig wird, und Thymian bestreuen

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem klebrigen Teig kneten.

(Bei Vollkornmehl evtl. etwas mehr Wasser verwenden)

Dann den Teig zugedeckt im Kühlschrank oder im Keller über Nacht gehen lassen.

Morgens 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