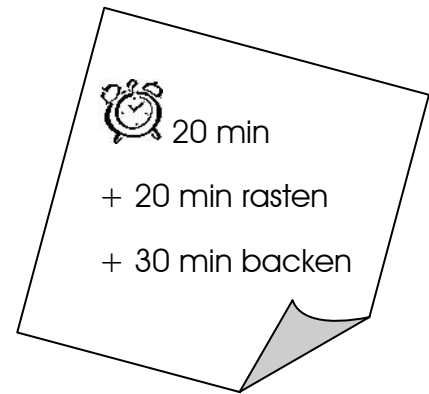


Dinkelweckerl

Zutaten

500 g	Dinkelmehl
1 TL	Salz
1 Würfel	Germ
2 EL	Brotgewürz
350 ml	Wasser



Vorbereitung

Zutaten und Geräte vorbereiten. **Rohr vorheizen.**

Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Germ Wasser	Germ im lauwarmen Wasser auflösen	Litermaß, EL
restliche Zutaten	in eine große Schüssel vermischen	Plastikschüssel
Wasser-Germ-Mischung	zur Mehlmischung geben und kneten	Kochlöffel
Teig	rasten lassen	Ruhe!!!
	Weckerl formen	
	mit Wasser bestreichen	Pinsel
Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne, ...	bestreuen oder „tunken“*	wenig!
	bei 200° ca. 30 Minuten backen	(Heißluft)



Tipp:

Von **warmen** Germteig kannst du Bauchschmerzen bekommen also: **Gebäck auskühlen lassen!**

* Körner auf einem Plastikteller verteilen und die Weckerl darin eintunken