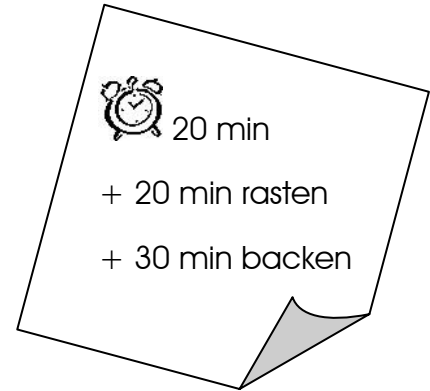


Sesamweckerl

Zutaten

600 g	Weizen(vollkorn)mehl
1 TL	Salz
1 Würfel	Germ
2 EL	Brotgewürz
1 Becher	Joghurt
2	Eier
2 EL	Öl
10 EL	Wasser



Vorbereitung

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

Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Germ Wasser	Germ im Wasser auflösen	Schüssel, 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
Sesam	bestreuen oder „tunken“*	wenig!
	bei 200° ca. 30 Minuten backen	(Heißluft)

Tipp:



Versuche dich auch an schwierigeren Weckerlformen (z.B. Flesslerl).