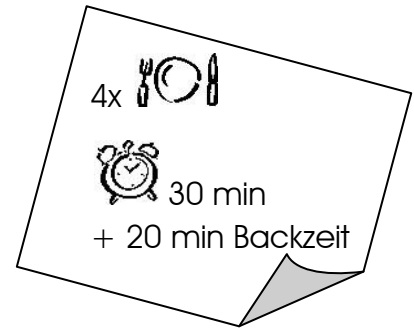


Kleingebäck

Zutaten

250 g	griffiges Mehl	1 EL	Öl
250 g	Vollkornmehl	2 dag	Germ
350 ml	Wasser	1 EL	Honig
1 TL	Salz (gestrichener EL)		



Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. Den Germ im **lauwarmen** Wasser auflösen und unter das Mehl mischen. Salz und Honig untermischen und gut durchkneten. Zum Schluss das Öl einmischen. Fest durchkneten. Den Teig ca. 20 min. **rasten** lassen. Weckerl formen. Im **vorgeheizten** Rohr bei 220° (Heißluft) backen.



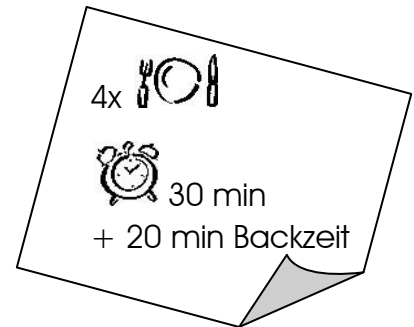
Tipp:

Die fertig geformten Weckerl nochmals rasten (gehen) lassen

Kleingebäck

Zutaten

250 g	griffiges Mehl	1 EL	Öl
250 g	Vollkornmehl	2 dag	Germ
350 ml	Wasser	1 EL	Honig
1 TL	Salz (gestrichener EL)		



Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. Den Germ im **lauwarmen** Wasser auflösen und unter das Mehl mischen. Salz und Honig untermischen und gut durchkneten. Zum Schluss das Öl einmischen. Fest durchkneten. Den Teig ca. 20 min. **rasten** lassen. Weckerl formen. Im **vorgeheizten** Rohr bei 220° (Heißluft) backen.



Tipp:

Die fertig geformten Weckerl nochmals rasten (gehen) lassen