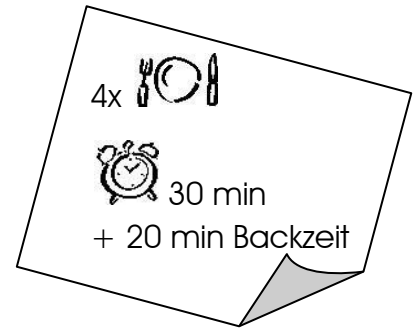


# Kleingebäck

## 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 „einbröseln“, Wasser, Salz, Öl und Honig untermischen und (mit einem Kochlöffel) verrühren. Erst wenn sich der Teig von der Schüssel löst mit den Händen gut durchkneten. Den Teig ca. 20 min. **rasten** lassen. Weckerl formen. Im **vorgeheizten** Rohr bei 220° (Heißluft) backen.



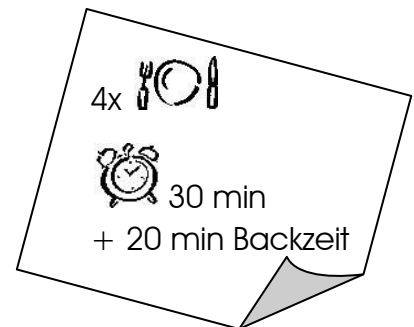
### Tipp:

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 „einbröseln“, Wasser, Salz, Öl und Honig untermischen und (mit einem Kochlöffel) verrühren. Erst wenn sich der Teig von der Schüssel löst mit den Händen gut 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