

FRÜHSTÜCKSWECKERL

FÜR 12 STÜCK

BACKZEIT: 20 MINUTEN

Zutaten:

100g Bio Einkornvollmehl oder
Bio Emmervollmehl
100 Bio Roggenmehl T960
2 TL Salz
0,5 TL Bio Brotgewürz geschrotet
1 TL Bio Backmalz
10g frische Germ
345g Wasser

So wird's gemacht:

1. Alle Zutaten einwiegen und zu einem glatten Teig verkneten
2. In einer Schüssel mit Deckel über Nacht im Kühlschrank "kalt gehen" lassen
3. Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und den Backofen auf 250°C vorheizen
4. Teig etwas bemehlen und mit einem Esslöffel kleine Häufchen abstechen
5. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, eventuell mit Sesam bestreuen
6. Ca. 20 Minuten knusprig backen

TIPP: Eine ofenfeste Schale mit Wasser ins Backrohr stellen oder die Dampffunktion verwenden