

HAFER-VOLLKORN-WECKERL

MIT HAFERFLOCKEN UND HAFERKLEIE

ZUTATEN

Für 9 Weckerl:

300 g Dinkelvollkornmehl

100 g Weizenmehl T 700

1/2 P. Trockengerm

6 g Salz

1TL Zucker

60 g Haferkleie

50 g Haferflocken

1/2 TL Brotgewürz

ca. 400 ml lauwarmes

Wasser

Mehl zum Verarbeiten

Wasser zum Bestreichen

Haferflocken zum

Bestreuen

ZUBEREITUNG

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Achtung: Wasser nur schluckweise hinzugeben bis der Teig eine feste, nicht zu weiche Konsistenz hat. Teig an einem warmen Ort für 30 Minuten ruhen lassen. Danach Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig zu einer Rolle formen und 9 gleichgroße Teiglinge abstechen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Teiglinge zu kompakten Kugeln formen, auf das Blech legen und leicht flachdrücken. Mit Wasser bestreichen, mit Haferflocken bestreuen und erneut 10 Minuten rasten lassen. Währenddessen Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teiglinge mit einer sauberen Schere mittig einschneiden und für 25 bis 30 Minuten backen.

Tipp:

Testen Sie mithilfe der "Klopfprobe", ob die Weckerl durchgebacken sind: Dafür ein Weckerl aus dem Ofen nehmen und an der Unterseite klopfen. Klingt das Weckerl hohl, ist es fertig.

