



© Nicole Leitner

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte

**Saison:** Ganzjährig

**Für:**

**Verfasst von:** Nicole Leitner

**Zutaten**

320 ML      lauwarmes Wasser

1 PKG      Trockengerst

100 G      Weizenmehl

400 G      Dinkelvollkornmehl

2 TL      Salz

1 TL      Brotgewürz

Mohn oder Sonnenblumenkerne nach Belieben

## Zubereitung

1. Germ, Mehl, Salz und Brotgewürz in einer Schüssel vermischen.
2. Mit lauwarmem Wasser zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und zu gleichgroßen Kugeln schleifen bzw. gleich zu Brötchen formen
4. Das Ganze dann zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
5. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.
6. Die Weckerl nach dem Gehen nun auch mit Wasser besprühen und ins Rohr schieben.

Nach Belieben mit Mohn oder Sonnenblumenkernen bestreuen.

7. Die Weckerl ca. 25 Minuten backen.

Damit sie knusprig werden, gebe ich immer einen Schuss Wasser auf den Backrohrboden  
(Vorsicht: heißer Dampf!)

Mit Trockengerme schnell gemacht.