



Zutaten

380 g Dinkel-Vollkornmehl
1/2 Würfel frische Hefe
250 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz
etwas Mehl zum Bestäuben

Zubereitung für ca. 10 kleine Weckerl

Backrohr auf 225 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

1/2 Würfel frische Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen und dann mit 380 g Dinkel-Vollkornmehl und 1 TL Salz zu einem homogenen Teig verkneten. Die Masse halbieren, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und diese in jeweils 5 gleichmäßige Stücke teilen. Die einzelnen Stücke mit dem Nudelholz zu kleinen Rechtecken auswalken und dann zu Weckerl aufrollen. An der Oberfläche mit einem Messer schräg einschneiden, so wird die Kruste besonders schön knusprig.

Aufs Blech legen, mit feuchten Fingern bespritzen und ohne Gehzeit für 20 Minuten im Rohr knusprig backen. Wer mag, kann die Weckerl natürlich vorher auch noch mit Leinsamen, Kürbiskerne oder anderen Körnern bestreuen.

Tipp für eine besonders schöne Kruste: Ein hitzebeständiges Schälchen mit Wasser ins Rohr stellen und auch ein, zwei Mal während des Backens mit feuchten Fingern bespritzen.

Gutes Gelingen!

