

Wachauerweckerl



Zutaten

250g Weizenkörner

50g Roggenkörner

300g Mehl

400g Wasser

1 Würfel Germ

2 TL Salz

1 EL Brotgewürz

Zubereitung

Die Körner in den Mixtopf füllen und 60 Sek. / Stufe 10 mahlen.

Das Mehl, Wasser, Germ, Salz und das Brotgewürz dazugeben und 3 Min. / Teigstufe zu einen Teig kneten.

Weckerl formen und mit Wasser bestreichen, mit Körner nach Belieben bestreuen und 30 Min. gehen lassen.

Bei 200°C ca. 20-25 Minuten backen.

Beim Backen eine Tasse mit Wasser in das Rohr stellen.