

Weizenschrotweckerl



Foto und Rezept von Karin AM

Zutaten:

280 ml lauwarmes Wasser

20 g frische Hefe (Germ)

250 g Weizenmehl

250 g frischen Weizenvollkornschrot grob

25 g Weizenkleie

10 g Salz

5 g Rohrzucker

20 g Öl

10g Backmalz

Zubereitung:

Alles ca. 7 Minuten kneten, 20 Minuten gehen lassen, Weckerl formen, 25 Minuten gehen lassen, mit Wasser besprühen und bei 250°C mit Schwaden ca. 15 Minuten backen