

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