



ÜBERNACHT- EINKORN-DINKELWECKERL

Zutaten (8 Stück)

300 g Einkorn-Vollkorn-Mehl
200 g Dinkelmehl
10 g Salz
1 EL Honig
1 Pkg. Trockengerst
250 ml warmes Wasser

Samen und Körner (Sesam, Leinsamen,
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne etc.)



Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit der Küchenmaschine oder den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Anschließend den Teig in 8 gleich große Stücke teilen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rundschleifen, d.h. mit den Händen den Teig zu runden Teigkugeln formen und in eine Auflaufform setzen.
3. Die Teigkugeln mit etwas Öl bestreichen und mit beliebigen Samen und Körnern bestreuen.
4. Die Auflaufform mit einem Geschirrtuch abdecken und über Nacht für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Am nächsten Morgen die Auflaufform eine halbe Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen.
6. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Weckerl in der Auflaufform ca. 25 Minuten backen.