



## KNUSPRIGE ROGGEN-DINKELWECKERL

### Zutaten (ca. 10 Stück)

250 g Roggenmehl  
250 g Dinkelvollkornmehl  
1 TL Salz  
1 EL Brotgewürz  
2 EL (30 g) Backmalz  
2 EL gemischte Körner (Sesam, Leinsamen etc.)  
350 ml warmes Wasser  
½ Würfel Germ  
1 TL Honig



### Zubereitung:

1. Germ und Honig in dem lauwarmen Wasser auflösen.
2. Roggenmehl, Dinkelvollkornmehl, Salz, Brotgewürz, Backmalz und Körner in eine große Schüssel geben und das Germ-Honig-Wasser zugeben.
3. Mit der Küchenmaschine oder den Händen einen glatten Teig herstellen und diesen ca. 30 Minuten rasten lassen.
4. Den Teig in ca. 8-10 Stücke teilen und zu runden Weckerl formen.
5. Die Weckerl auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 10-15 Minuten rasten lassen.
6. Während dessen den Backofen auf 250°C Heißluft vorheizen.
7. Die Weckerl in den Backofen schieben und eine kleine Menge Wasser auf den Boden des Backofens schütten. Die Ofentür sofort zu machen und die Weckerl ca. 15 Minuten backen.