







„Über Nacht“-Weckerl

Zutaten für 12 Weckerl:

250 g Vollkornmehl (z.B. Weizen, Dinkel)
250 g ausgemahlenes Mehl (z.B. Weizen,
Dinkel, Roggen)
½ Würfel Germ
340 ml warmes Wasser und/oder Buttermilch
bzw. Joghurt
2 gehäufte TL Salz
ev. Nüsse und Samen (z.B. Leinsamen,
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Walnüsse)
für den Teig oder als Bestreuung



Zubereitung:

-  alle Zutaten zu einem Teig verkneten
-  Teig in eine Schüssel geben und ca. 10-12 Stunden (z.B. über Nacht) im Kühlschrank gehen lassen
-  danach Backblech mit Backpapier belegen
-  Backrohr auf 200-220°C vorheizen
-  Teig aus dem Kühlschrank nehmen, leicht bemehlen und mit einem Löffel ca. 12 Stücke herausstechen oder zu Weckerl formen und auf das Backpapier setzen
-  Weckerl ca. 20 min bei 200-220°C backen

Tipp: Weckerl eignen sich hervorragend zum Einfrieren und Wiederaufbacken