

The logo for Tici Kaspar is written in a black, elegant cursive script.

## DINKEL-WECKERL

### Zutaten für 12 Weckerl:

- 500 g Dinkelmehl 700
- 10 g Salz
- 7 g Trockengerm
- ca. 300 ml Wasser, lauwarm

### Außerdem

- Mehl zum Arbeiten

### Zubereitung:

- Das Mehl mit Salz und Trockengerm in der Küchenmaschine (mit Knethaken) vermengen, lauwarmes Wasser einlaufen lassen und für einige Minuten gut durchkneten lassen.
- Den Teig mit Mehl bestäuben, in eine Schüssel geben und mit einem Küchentuch bedecken, für mind. 30 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 12 gleichgroße Stücke teilen, diese zu Kugeln formen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen.
- Mit der Handfläche leicht flach drücken, mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Apfelausstecher das typische Semmelmuster eindrücken. Nochmals für 10 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 220° Heißluft vorheizen.
- Im Ofen bei 220° Heißluft, bestenfalls mit Dampfzugabe, ca. 15 Minuten goldbraun backen.
- Alternativ eine Stielkasserolle mit Wasser auf den Boden des Ofens stellen.

### TIPP! Mit Vollkornmehl mischen:

**Meine Lieblings Variante: 1/2 Dinkelmehl und 1/2 Dinkelvollkornmehl.**

**Wenn man mit Vollkornmehl mischt, braucht man etwas mehr Flüssigkeit.**

**Bei diesem Rezept ca. 30 ml mehr Wasser verwenden.**

**Zubereitungszeit:** über 1 Stunde

**Schwierigkeitsgrad:** leicht