

Dinkel-Roggen-Weckerl

Zutaten:

- 750 g Dinkelmehl
- 250 g Roggenmehl
- 300 ml Milch
- 200 ml Wasser
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 80 ml Öl
- 1/2 Würfel Germ (Hefe)
- Saaten zum Bestreuen

Zubereitung:

Alle Zutaten beginnend mit den flüssigen (handwarm) zu einem glatten Teig verkneten, und dann 1 Std. rasten lassen. Teigstücke zu 75g auswiegen, Brötchen wie auf dem Bild formen (hier geht's zur Anleitung für die [Mohnflesserl](#)) und auflegen. (Ich habe das Backblech umgedreht, weil die Fläche sonst zu klein ist :-)) Weckerl mit Wasser besprühen und beliebig bestreuen.

Bei Heißluft 200°C, ca. 20 min. goldbraun backen.

