

Buttermilchweckerl

Zutaten:

1 kg Weizenvollmehl (alternativ Dinkelmehl, oder gemischt)

1 EL Leinsamen

60 g Germ

1TL Kümmel, 1 TL Anis, 1 TL Fenchel

2 TL Salz

½ l Buttermilch

Zubereitung:

Germ in etwas Milch auflösen, mit Mehl vermischen, übrige Zutaten dazu, sehr gut abkneten, 1 Std. aufgehen lassen.

Weckerl formen, am Blech nochmals gehen lassen, mit Wasser bepinseln und mit Kümmel, Fenchel oder Leinsamen bestreuen.

Bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.

Roggenweckerl

Zutaten:

900 g Roggenmehl

300 g Weizenmehl

1 EL Salz, 1 EL Brotgewürz fein gerieben

2 EL Öl

1 Pkg. Trockengerme

Ca. 200 ml Sauerteig angerührt und ca. ¾ l lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig rühren und gehen lassen.

Mit einem bemehlten Löffel Leibchen herausstechen und auf das bemehlte Blech setzen.

Bei ca. 220 Grad backen bis sie eine schöne Farbe haben und bei ca. 160 Grad fertig backen.

Backzeit ca. 35 Minuten.

