

Dinkel-Wildkräuter-Weckerl

Sölkttäler

Zutaten für 4 Weckerl

500 g Dinkelmehl
½ L Wasser
½ Pkg. Trockenhefe
1 Tl Salz
3 Bärlauch Blätter
2 Stängel Gundelrebe
1 Stängel Oregano
Dinkelmehl zum einkneten



Zubereitung

Am Abend – Teig ansetzen und in einem kühlen Raum über Nacht stellen.

Nächsten Morgen den Brotteig salzen (besseres aufschließen des Getreides).

Die Bärlauch Blätter, 3 Stängel Gundelrebe und 3 Stängel Oregano fein hacken und in den Teig einkneten.

Mit Dinkel Mehl fertig kneten.

Ofen auf 250 Grad vorheizen, eine Wasser Schale beistellen, und nach 10 Minuten auf dann auf 200 Grad reduzieren.

Brötchen einschieben und 2-3-mal mit Wasser besprühen.

Backzeit ungefähr 30 Minuten.

Nach dem Herausnehmen die Brötchen mit einem Tuch abdecken (so bleibt die Feuchtigkeit in den Brötchen).



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Sölkttäler

www.naturparke-steiermark.at

Dinkel-Wildkräuter-Weckerl

Sölkttäler

Zutaten für 4 Weckerl

500 g Dinkelmehl
½ L Wasser
½ Pkg. Trockenhefe
1 Tl Salz
3 Bärlauch Blätter
2 Stängel Gundelrebe
1 Stängel Oregano
Dinkelmehl zum einkneten



Zubereitung

Am Abend – Teig ansetzen und in einem kühlen Raum über Nacht stellen.

Nächsten Morgen den Brotteig salzen (besseres aufschließen des Getreides).

Die Bärlauch Blätter, 3 Stängel Gundelrebe und 3 Stängel Oregano fein hacken und in den Teig einkneten.

Mit Dinkel Mehl fertig kneten.

Ofen auf 250 Grad vorheizen, eine Wasser Schale beistellen, und nach 10 Minuten auf dann auf 200 Grad reduzieren.

Brötchen einschieben und 2-3-mal mit Wasser besprühen.

Backzeit ungefähr 30 Minuten.

Nach dem Herausnehmen die Brötchen mit einem Tuch abdecken (so bleibt die Feuchtigkeit in den Brötchen).



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Sölkttäler

www.naturparke-steiermark.at