

Bio-Dinkelweckerl



Christa Seyr - Seyrhof in Gutau

Zutaten:

- 500 g Bio-Dinkelweißmehl
- 500 g Bio-Dinkelvollkornmehl
- 2 TL Salz
- 4 TL gemahlenes Bio-Brotgewürz
- 500 ml Bio-Buttermilch
- 2 EL Bio-Öl (Sonnenblumenöl)
- 1 Würfel Bio-Germ
- etwas Wasser
- Bio-Samen zum Bestreuen
(Mohn, Leinsamen,
Sonnenblumenkerne ...)

Alle Zutaten gut durchkneten so dass ein nicht zu fester Brotteig entsteht. 1 Stunde rasten lassen.

Aus dem Teig 20 Weckerl formen, mit Milch, Ei oder Wasser bestreichen und mit verschiedenen Samen bestreuen (z.B. Mohn, Sonnenblumenkerne, Leinsamen,...).


Bei 220°C (Ober/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.

Wusstest du, dass Bio-Lebensmittel immer mit dem grünen Blatt, dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet sind? Mehr Infos zum EU-Bio-Logo findest du unter www.bio-austria.at/bio-konsument/was-ist-bio/was-bedeutet-bio/#das-eu-bio-logo



© Seyrhof

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

