Vollkornweckerl mit Buttermilch

Eine schöne Variante zu klassischen Semmeln ist dieses Rezept für Vollkornweckerl mit Buttermilch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h

Zutaten

1 TL	Anis
250 ml	Buttermilch
1 Stk.	Ei
2 EL	Öl
1 TL	Fenchel (getrocknet)
30 g	Germ
1 TL	Kümmel
3 EL	Leinsamen
60 ml	Milch
5 TL	Salz
500 g	Weizenvollkornmehl

Zum Bestreuen

1 Prise	Sesam (Mohn oder Kümmel)

Zubereitung

1. Für die **Vollkornweckerl mit Buttermilch** zunächst ein Dampfl (Gärprobe) bereiten: Die Germ in kleine Stückchen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit etwas lauwarmer Milch verrühren. Anschließend mit ein wenig Mehl zu einem Brei verrühren. Mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort den Vorteig auf doppelte Größe aufgehen lassen, erkennbar an Rissen auf der Oberfläche.

2. Das restliche Mehl in eine große Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde ausformen.

Nach der Ruhezeit das Dampfl in die Mulde geben. Salz und restliche Milch zufügen. Buttermilch, Anis, Kümmel, Leinsamen, Öl und Fenchel ebenfalls zufügen. Mit dem Knethaken oder den Händen so lange verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel mühelos löst.

3. Eine Rolle formen, gleich große Teigstücke abschneiden und zu länglichen Brötchen formen. An der Oberfläche mit einem Messer einschneiden oder mit der Gabel anstechen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Das Ei verquirlen. Die Oberfläche der Weckerl damit bepinseln, mit Körnern oder gehackten Nüssen nach Wunsch bestreuen. Auf das Backbleck setzen, mit einem Tuch abdecken und erneut etwa 20 Minuten lang gehen lassen. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

4. Nach der Ruhezeit das Blech auf mittlere Schiene schieben. Ein flaches, feuerfestes Gefäß mit Wasser befüllen und mit auf das Blech bzw. ins Rohr stellen. Etwa 20 bis 25 Minuten lang backen lassen. In Brotkörbchen servieren.

Tipp

Die Vollkornweckerl mit Buttermilch haben einen wunderbaren Eigengeschmack, der Abwechslung zu den herkömmlichen Brot- und Brötchensorten bietet. Sie schmecken sowohl mit süßem als auch herzhaftem Belag.