

Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

Neder 4, 6235 Reith im Alpbachtal

www.eggenhof.at

Frühlingsweckerl

Zutaten:

60 dag	Dinkel-Weißmehl
35 dag	Dinkel-Vollmehl
2 kl Eßl	Salz
1 Würfel	Germ
½ l	Bier
5 dag	sehr fein geschnittener Schinken
2 gr Eßl	gehackte Kräuter der Saison (Schnittlauch, Liebstöckl, Petersilie, Oregano ...)

Zubereitung:

Germteig mit Dampf (m. lauwarmen Wasser) erstellen. Achtung, für den Teig lauwarmes Bier verwenden und alles zu einem geschmeidigen Germteig verkneten. Den Teig anschließend gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Brötchen formen, bestreichen und bei 210 °C ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen!!!!