



Reichersberger Schulburger

Zutaten:

250 g Dinkelvollkornmehl
250 g Dinkelfeinmehl
1 Pkg. Trockengerst
1 Prise Zucker,
2 TL Kräutersalz
1 TL Brotgewürz
150 ml lauwarmes Wasser
150 ml Buttermilch
3 EL Rapsöl
1 EL Apfelessig

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten, festen Germteig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. eine halbe Stunde aufgehen lassen – bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den aufgegangenen Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten.

Zu einer Rolle formen und in ca. 20 Stücke teilen. Diese Kugeln „schleifen“ (formen) und zugedeckt nochmals ca. 15 Min. rasten lassen.

Dann die aufgegangenen Weckerl auf ein Backblech geben mit Wasser bestreichen und mit Mohn, Sonnenblumenkernen oder Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Rohr bei 200 C° 15 bis 20 Minuten backen.

Belag:

Friskäse aufstreichen, 1 kl. Blatt grüner Salat, 1 Scheibe Extrawurst, 1 Scheibe Gurke, 1 Scheibe Radieschen, 1 Scheibe gekochtes Ei.