

Weckerl mit Leinsamen

Blitzrezept!

Zutaten:

150 g Weizenvollkornmehl, 150 g Weizenmehl Type 405, $\frac{1}{2}$ TL Salz, 3 TL Backpulver,
2 EL Leinsamen, 200 ml But-termilch

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. In einer Teigschüssel das Weizenvollkornmehl,
Weizenmehl, Salz, Backpulver und den Leinsamen mischen.

Die Buttermilch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen. Die Rolle etwas flach drücken und
die Enden gerade drücken. Die Rolle dann diagonal in 9 Dreiecke schneiden.

Die Weckerl auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und leicht flach drücken -
auf der mittleren Schiene 20 Minuten goldbraun backen.