



Pfälzer Knorzenwecken

Zutaten:

350 g reines Dinkelmehl und 650 g Weizenmehl Type 550 bzw.
Type 1050
Salz nach Geschmack
1 Würfel Hefe
ca. 600 - 650 ml Wasser

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten und solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig mind. 1 - 1 1/2 Stunden zugedeckt ruhen lassen (während dieser Zeit zweimal aufkneten). Mit nassen Händen 10 - 12 Wecken formen und auf dem gefetteten Blech nochmals kurz gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (250 Grad) 5 Min. backen; dann auf 220 Grad zurückschalten. Backzeit ca. 25 Minuten.

! Der Teig sollte nicht zu fest sein !

* Ideal für Grillabende, herzhafte Vesper.