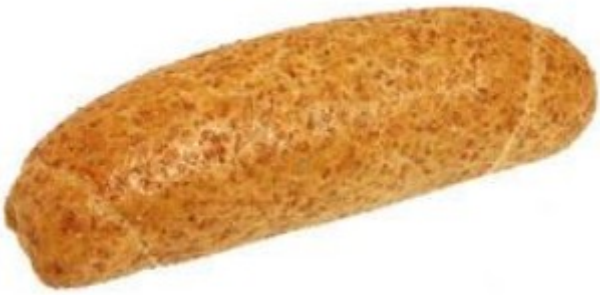
Grahamweckerln

Kategorien:	Backen, Belegte Brote und Brötchen, Ofengerichte
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

500 g Weiznschrodmööh
40 g Hefe
1 TL Zucka
¼ L lauwoams Wossa
1 TL Soiz
3 EL Öö
Eventöö Sesam oda Leinsauma zum bestrein

Zubereitung

Hau es Mööh in a rechd große Schissl und druck a Muidn ind Mittn.
Breckl de Hefe eine und gib es Wossa und den Zucka dazua.
Den Ausotz tua mim Mööh von da Seitn bestäu´m.
Stöös wo hii, wo ka Zug is, am bestn aum Heizkeapa.
Loß ca. 20 Minutn steh und schau, ob des Gwascht scho Risse om mocht.
Waunst a guade Geam gnumman host, daun issa jetzand rechd hibsch aufgaunga.
Tua de restlichn Zudadn im Vuataag eineriahrn und knet eam guad duach.
Loß eam wieda ca. 15- 30 Minutn stäh, bis ea hoid sei Voluman vadoppet hood.
Daun fuamst klaane Weckaln.
Stöö Di guad au, sunst schauns nochant aus, wie hinniche Labaln.
Besstreich de obaste Seitn vo de Weckal mid Wossa oda aan Gogal-Göob und besträus mid Sesam, Mohn, Leinsauman, wos was ii, wos da hoid schmeckt.
Loß jetzand no aum Bockblech ca. 15 Minutn gehn.
Daun haaz es Reahrl vua auf 200° C Haaßluft und bochs 30 Minutn.