

## Mühlen-Weckle

- 900g Römersteiner Bauernbrotmischung
- 1 Würfel Hefe
- 25g Salz
- 2 TL Honig
- ca. 750ml Wasser
- 4 EL Naturjoghurt
- Milch zum bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl mit Hefe, Salz, Honig, Wasser und dem Joghurt zu einem glatten Teig kneten und 45 Minuten ruhen lassen. Den Teig danach nochmals durchkneten und weitere 15 Minuten ruhen lassen.

Nun mit nassen Händen Weckle zu 24, ca 50g, formen und nochmals gehen lassen.

Die Weckle mit Milch bestreichen und im Backofen bei 220°C 25 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht  
Ihre Böhlinger Mühle