

# Dinkel-Hanfweckerl mit Schweineschmalz

## Zutaten für ca. 9-10 Weckerl:

500g Dinkel Vollkornmehl Type 630  
50g Hanfmehl (Zum Beispiel erhältlich  
bei der Schloseker Ölmühle)  
250g Topfen  
5g Trockengerm  
200g lauwarmes Wasser  
2 El. Schweineschmalz  
2 Tl. Salz  
2 Tl. Brotgewürz



## Zubereitung:

1.  
Dinkelmehl, Hanfmehl, Salz und Brotgewürz vermischen, alle weiteren Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.  
Schweineschmalz sollte nicht zu fest sein.  
Teig ca. 3-4 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.
2.  
Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und zu einer Rolle formen, davon 9-10 gleiche Teile herunterstechen.
3.  
Teigstück zu einer Kugel schleifen und anschließend länglich formen.  
Mithilfe einer Teigkarte das Weckerl der Breite nach ein paar Mal einstechen und auf ein Backblech legen.
4.  
Weckerl leicht mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben, noch 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Backblech mit Wasser beträufeln.  
Weckerl im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten bei 210 C° Heissluft backen.

Anstatt Hanfmehl kann man auch andere Mehle, gemahlene Nüsse, Körner oder Samen verwenden.

