

Kürbiskernweckerln

0,25 kg Roggenvollmehl, 0,25 kg Weizenvollmehl, 1 TL Salz, 0,06 kg geriebene Nüsse, 2 EL Honig, 0,04 kg Germ, 0,50 l Wasser, 0,03 l Kürbiskernöl

0,10 kg gehackte Kürbiskerne zum Bestreuen

- | | | |
|---|---|-----------|
| 1 | Rüsten | |
| 2 | Dampfl herstellen | |
| 3 | <u>Gehen lassen</u> | <u>10</u> |
| 4 | Germteig herstellen | |
| 5 | <u>Gehen lassen</u> | <u>30</u> |
| 6 | Gleichmäßig große Laibchen formen, mit Wasser bestreichen, mit Kürbiskernen belegen | |
| 7 | Bei 180°C backen | <u>20</u> |

Hlebčki z bučnimi semeni

0,25 kg polnovredne ržene moke, 0,25 kg polnovredne pšenične moke, 1 žlička soli, 0,06 kg mletih orehov, 2 žlici meda, 0,03 l bučnega olja, 0,04 kg kvasa, 0,50 l vode

0,10 kg sesekljanih bu nih semen za potresti

- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Priprava | |
| 2 | Napravi kvasec | <u>10</u> |
| 3 | Pusti vzhajati | |
| 4 | Napravi kvašeno testo | |
| 5 | Pusti vzhajati | <u>30</u> |
| 6 | Oblikuj enakomerno velike hlebčke, namaži z vodo in potresi z bučnimi semeni | |
| 7 | Peci pri 180°C °C | <u>20</u> |