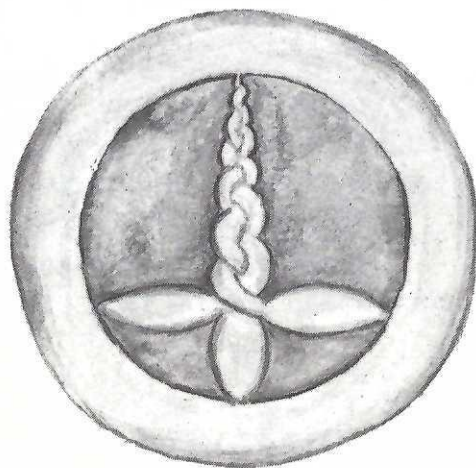




Michaelswecken



kräftig kneten. 30 Minuten ruhen lassen, nochmals durchkneten. Backofen auf 200 Grad vorheizen, flaches Gefäß mit Wasser hineinstellen. Aus $\frac{4}{5}$ der Teigmenge einen runden Fladen von etwa 25 cm Durchmesser formen, der am Rand ringförmig erhöht ist. Den restlichen Teig zu drei spitz zulaufenden Teigwürsten formen, die an einem Ende mindestens doppelt so dick sind wie am anderen, zu einem Schwert flechten und in die mittlere Vertiefung legen. Den Wecken mit Eigelb bestreichen, im heißen Backofen etwa 30 Minuten goldgelb backen.

250 g Weizen, fein gemahlen, gesiebt
250 g Dinkel, fein gemahlen, gesiebt
 $\frac{1}{2}$ Tl. Honig
40 g Hefe
200g sauren Rahm
100 ml kaltes Wasser
30 g weiche Butter
Salz
1 Eigelb

Beide Mehlsorten mit der in Honig und Rahmglattegerührten Hefe, dem Wasser und dem Salz vermischen, zuletzt die Butter dazugeben. Den Teig mindestens 10 Minuten