



## 5 Korn Schnecke

Sie brauchen:

- 1 Packung Gantrisch 5-Kornbrot 750g
- 1 Hefewürfel oder entsprechende Menge Trockenhefe
- Eine Schüssel mit Roggen-, Dinkel- oder Weizenschrot gefüllt (alternativ Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Hartweizendunst o. ä.)

Teigherstellung gemäss Rezept auf der Packung. Ca. 40 Min. gehen lassen. Sie können auch weniger Hefe nehmen und den Teig entsprechend länger gehen lassen.



Anschliessend Teig halbieren. Die Teige zu zwei Teigschlangen ausrollen, darauf achten genügend Druck zu geben, damit Restluft ausgepresst wird. Die Teigschlangen zu je einer Schnecke einrollen.



Schnecken zuerst ganz kurz ins warme Wasser tauchen, danach in die Schüssel mit Schrot.



Schnecke mit Schrot nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem Tuch zudecken und nochmals 20-30 Min. gehen lassen.

Danach Schnecken umdrehen (Schrot nach oben) und Backen gemäss Anleitung auf der Packung / Vorlieben.