



## Grahamweckerl

### Zutaten (für zirka 28 Weckerl)

1 kg Weizenschrot  
100 g glattes Weizenmehl  
2 Packungen Trockenhefe  
 $\frac{3}{4}$  l warme Milch  
2 Eier  
1 Teelöffel Salz

### Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. An einem warmen Ort zirka 15 Minuten gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kneten. In Stücke teilen und Weckerl formen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen. Mit Mehl bestäuben und nochmals zehn Minuten gehen lassen. Rohr auf 200 Grad Celsius vorheizen und zirka 15 Minuten backen.