

BIERWECKERL



4.9 bei 59 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen für ca 30 Minuten zugedeckt (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/>) rasten lassen.
- 2 Danach in 24 Teile teilen und diese zu runden Weckerl formen. Für die Bierkruste Bier und Roggenmehl vermischen und die Weckerl mit dem Gemisch bestreichen. Anschließend mit Roggenmehl besieben.
- 3 Die Weckerl im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 24 WECKERL

TEIG

- 450 g lauwarmes Bier
- 250 g lauwarmes Wasser
- 600 g Weizenbrotmehl
- 400 g Roggenmehl 960
- 20 g Salz
- 20 g frische Germ

BIERKRUSTE

- 80 g Bier
- 40 g Roggenmehl 960
- Roggenmehl zum Besieben