

# 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