BIERWECKERL

4.9 bei 58 Bewertungen

20 min | Germteig | 30 min | Heißluft mit Dampf | 220 Grad | 20 min

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