

# BIERWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 59 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



## 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 |