BIERWECKERL

5 bei 74 Bewertungen

1 h 30 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst Wasser und Bier in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Anschließend den Teig in 80 g-Stücke aufteilen und diese zu länglichen Weckerln formen.

3. Das Gebäck mit Bier oder mit Wasser bestreichen oder besprühen und etwas Roggenmehl daraufsieben. Am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR 18 WECKERL

TEIG

350 g	lauwarmes Wasser
300 g	lauwarmes Bier
400 g	Weizenbrotmehl
300 g	Roggenmehl
200 g	Dinkelvollkornmehl
20 g	Salz
20 g	frische Germ
10 g	Brotgewürz