

FRÜHSTÜCKSWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 125 Bewertungen



Heute noch Teig, ABER morgen Früh werden daraus herrliche, knusprige Frühstücksweckerl – und das sogar ohne dass man dafür früher aufstehen muss...!!

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten Germteig zubereiten und diesen über Nacht im Kühlschrank in einer großen Schüssel zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den kalten Teig auf eine bemehlte Unterlage stürzen. Dann mit der Hand flach drücken und mit einem Pizzarad oder einem Messer in 12 gleich große Teile aufgeteilt.



- 3 Die Teile kreisförmig auf einem Backblech auflegen, mit etwas Wasser besprühen und mit ein wenig Roggenmehl besieben.



- 4 Die Frühstücksweckerl im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Heißluft) mit viel Dampf ca 20 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

TEIG

200 g	kaltes Wasser
150 g	Naturjoghurt
500 g	Weizenmehl 700
10 g	frische Germ
10 g	Salz
10 g	Backmalz