FRÜHSTÜCKSWECKERL

4.9 bei 195 Bewertungen

12 h | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 20 min

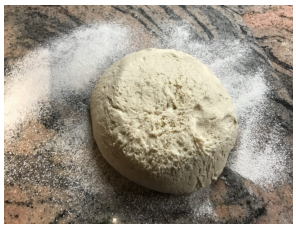


Heute noch Teig, ABER morgen Früh werden daraus herrliche, knusprige Frühstücksweckerl – und das ganz ohne frühes Aufstehen!

Zubereitung

1 Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst Wasser und Joghurt in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem mittelfesten Teig kneten und diesen über Nacht im Kühlschrank in einer großen Schüssel zugedeckt rasten lassen.

2 Den kalten Teig auf eine bemehlte Unterlage (am besten schon auf das mit Backpapier belegte Backblech) stürzen. Dann mit der Hand kreisförmig flach drücken und mit einem Pizzarad oder einer scharfen Teigkarte in 12 gleich große Dreiecke schneiden.





3 Die Teile kreisförmig auflegen, mit etwas Wasser besprühen und mit ein wenig Roggenmehl besieben. Die Mitte der Weckerl mit einem scharfen Messer einschneiden.



Zutaten

FÜR 12 WECKERL

TEIG

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

Roggenmehl zum Besieben

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