## KAROTTENWECKERL

★★★★ 4.8 bei 73 Bewertungen















## Zubereitung

Für den Germteig (<u>>Germteig 1×1</u> (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-teig/)) zuerst das Wasser und Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Mehle, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und am Ende der Knetzeit noch die Karottenraspel einarbeiten. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 10 gleich große Stücke teilen und zu Weckerl formen. Die Weckerl mit Roggenmehl bestauben, nochmals 15 Minuten rasten lassen und danach mit einem Messer länglich einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad am besten mit viel Dampf ca. 15-20 Minuten backen.



## Zutaten FÜR 10 STÜCK

## **TEIG**

200 g lauwarmes Wasser 100 g lauwarme Milch 350 g Weizenmehl 700 150 g Roggenmehl 960 10 g Salz 10 g Backmalz 10 g Germ  Karotten, grob gerieben		
350 g Weizenmehl 700 150 g Roggenmehl 960 10 g Salz 10 g Backmalz 10 g Germ Karotten, grob	200 g	lauwarmes Wasser
150 g Roggenmehl 960 10 g Salz 10 g Backmalz 10 g Germ Karotten, grob	100 g	lauwarme Milch
10 g Salz 10 g Backmalz 10 g Germ Karotten, grob	350 g	Weizenmehl 700
10 g Backmalz 10 g Germ Karotten, grob	150 g	Roggenmehl 960
10 g Germ  Karotten, grob	10 g	Salz
Karotten, grob	10 g	Backmalz
100 g	10 g	Germ
	100 g	, 6

etwas Roggenmehl