KAROTTENWECKERL

4.8 bei 68 Bewertungen

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

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-teig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Mehle, Salz, Brotgewürz 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.

2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 12 gleich große Stücke teilen und zu länglichen Weckerl formen. Die Weckerl mit Roggenmehl bestauben, nochmals 15 Minuten rasten lassen und danach mit einem Messer länglich einschneiden.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad am besten mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 12 STÜCK

TEIG

350 g	lauwarmes Wasser
100 g	Weizenmehl 700
200 g	Weizenbrotmehl 1600
200 g	Roggenmehl 960
10 g	Brotgewürz
10 g	Salz
10 g	Germ
50 g	Karotten, grob gerieben

Roggenmehl zum Ausformen