

KAROTTENWECKERL

★★★★★ 4.8 bei 60 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebackteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebackteig/>)) 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