

KAROTTENWECKERL

★★★★★ 4.8 bei 80 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<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.
- 2** Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 10 gleich große Stücke teilen und zu Weckerl formen. Die Weckerl mit Roggenmehl bestäuben, nochmals 15 Minuten rasten lassen und danach mit einem Messer länglich einschneiden.
- 3** 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
100 g	Karotten, grob gerieben

etwas Roggenmehl