

Unser Rezepttipp: Frühstücksweckerl

Der Teig für die Frühstücksweckerl wird bereits am Vorabend zubereitet – am Morgen danach werden nur noch die Weckerl geformt und gebacken. Und fertig ist das knusprige Gebäck zum Familienfrühstück! Wir wünschen gutes Gelingen!

Zutaten

- 400 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 100 g Roggenmehl
- 1/2 Würfel Germ
- 2 Teelöffel Salz
- 340 g lauwarmes Wasser

Zubereitung

Am Vorabend:

Das Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Germ in 340 g lauwarmes Wasser bröseln und darin auflösen. Germwasser zum Mehl gießen und mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig nun in ein verschließbares Gefäß geben und über Nacht (ca. 12 Stunden) im Kühlschrank gehen lassen. Achtung: Der Teig verdoppelt seine Größe!

Am nächsten Tag in der Früh:

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Esslöffel ca. 15 Teigstücke abstechen (nicht mehr kneten!) und auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Zwischen dem Abstechen den Löffel in Mehl tauchen, damit sich der Teig besser ablöst. Im Backofen auf mittlerer Schiene 20 Minuten knusprig backen.

