




helle und dunkle Weckerl

 50 MIN.

 10-12 WECKERL

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN

hell:

500 g Weizenmehl glatt
2 TL Zucker
2 TL Salz
1 Pkg. Germ
1 EL Brotgewürz
3 EL Tafelöl
0,3 l Wasser

dunkel:

250 g Weizenmehl
125 g Roggenmehl
125 g Weizenvollkornmehl
Rest gleich wie bei
weißen Weckerl

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und bei Stufe 1 für ca. 5 Min. rühren.
2. Den Teig 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend zu einer Rolle formen.
3. Die Rolle wird in 10-12 gleich große Stücke geteilt.
4. Die Teiglinge zuerst zu einer Kugel und dann zu einer Rolle formen.
5. Dann die Teiglinge wieder für ca. 20 Min. zugedeckt rasten lassen.
6. Danach die Weckerl mit einem Kochlöffel formen.
7. Topping je nach Belieben.
8. Die Teiglinge bei 200°C Ober/Unterhitze für 20-25 Min. backen.