Weckerl mit Altbrot

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Restlküche Saison: Ganzjährig



Zutaten

150 G	Altbrot (aus altem Brot hergestellte Semmelbrösel)
300 G	kochend heißes Wasser
400 G	Weizenmehl
200 G	Dinkelvollkornmehl
330 G	Wasser
20 G	zimmerwarme Butter
15 G	Salz
10 G	Germ

Zubereitung

1. Das Altbrot in eine große Schüssel geben, mit dem heißen Wasser übergießen und verrühren.
   Anschließend eine halbe Stunde quellen lassen.
2. Nun das Mehl, Salz und Wasser dazugeben. Den Germ darüber bröseln und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig abgedeckt ca. eine Stunde gehen lassen.
4. Nachdem er sich verdoppelt hat, in 16 gleich große Stücke teilen und Weckerl daraus formen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

SEMINAR BÄUERINNEN