Bauernbrot Weckerl

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	Weizenmehl
500 G	Roggenmehl
500 G	Wasser
20 G	Salz
50 G	Butter
21 G	frischen Germ (1/2 Würfel)

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. In eine Schüssel geben und 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
3. Den Teig in 16 Teile formen und zu Kugel schleifen.
4. Diese kurz rasten lassen und ein bisschen plattdrücken.
5. Mit Wasser besprühen und mit Mehl bestreuen.
6. Im vorgeheizten Rohr bei 210°C 15 Minuten backen.

SEMINAR BÄUERINNEN