

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Restlküche

Saison: Ganzjährig

Für: 16 Stück

Verfasst von: Sophie Leitner

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

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.