

Schnelle Weckerl

Zutaten für etwa 10-12 Stück:

250 g Vollkornmehl
500 g Weißmehl (glattes Mehl)
2 Packungen Trockengerm
1 Teelöffel Zucker
500 ml lauwarmes Wasser
2 Teelöffel Salz

Was du sonst noch brauchst:

1 Bogen Backpapier
1 Küchenwaage
1 Schüssel
1 Messbecher
1 Geschirrtuch

Zubereitung:

Heize den Ofen auf 220°C Umluft vor und bereite noch einen Backrost mit einem Bogen Backpapier vor.

Mit einer Küchenwaage wiegst du das Mehl in einer Schüssel ab → 250 g Vollkornmehl und 500 g Weißmehl.

Gib zum Mehl 1 Teelöffel Zucker und 2 Teelöffel Salz dazu. Rühre alles kurz um, sodass sich das Mehl und das Salz im Mehl verteilen kann.

In einem Messbecher misst du 500 ml lauwarmes Wasser ab und gibst 2 Packungen Trockengerm dazu – rühre gut um, sodass sich die Hefe auflösen kann. Gib danach das Germwasser zur Mehlmischung dazu und verknete alles so lange mit deinen sauberen Händen, bis ein leicht klebriger Teig entsteht.

Du kannst den Teig mit einem Geschirrtuch eine Zeit zugedeckt ruhen lassen oder gleich weiterverarbeiten.

Reiß dir eine kleine Handvoll Teig ab und forme eine luftige Kugel. Setz sie auf das Backpapier und wiederhole das Kugelformen, bis kein Teig mehr übrigbleibt. Du solltest ca. 10-12 Teigkugeln formen können.

Befeuchte deine Hände mit Wasser und benetze die Teigkugeln kurz damit, sodass sie leicht feucht sind. Schiebe danach den Backrost in den Ofen und lass die Brötchen etwa 20-25 Minuten im Ofen. Kontrolliere danach, ob sich das Brötchen

hohl anhört, indem du eines vorsichtig aus dem Ofen nimmst und auf die Unterseite mit deinem Finger klopfst.

Wenn die Brötchen durchgebacken sind, nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

