

Frühstücksweckerl mit Roggen

Zutaten:

400 g Weizenmehl Type 405 oder 550

100 g Roggenmehl Type 1150

20 g frische Germ

340 g Wasser

1 ½ - 2 TL Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten mit der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse kneten. Teig in einer großen Schüssel, abgedeckt, über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Morgen Backrohr auf 250° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwas bemehlen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, mit einem Esslöffel 12 Portionen abstechen und darauf legen. Im vorgeheizten Backrohr 20 Minuten backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und genießen.

Portionen: 12 Stück

Quelle: Gesund mit Genuss