

Saugquad essen

<http://www.saugquad-und-lecker.blogspot.de>

Weizenweckerl

Zutaten:

1000 g Weizenmehl 550
500 ml Wasser
100 ml Milch
50 g Lievito Madre
Ca. ½ Würfel Hefe
20 g Salz
16 g Backmalz
8 g Zucker
70 g Butter zerlassen



Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Rost auf die unterste Schiene geben

Zubereitung:

Teigzutaten gut verkneten und gehen lassen bis er mind. doppelt so groß aufgegangen ist.
Teig in gleich schwere Stücke teilen (ca. 95 g).

Rundwirken und mit dem Schluß nach unten ca 10 Minuten abgedeckt rasten lassen.

Aus dem Teig Stangerl, Weckerl....formen, auf ein Backblech legen, befeuchten und abgedeckt ca 20-30 min ruhen lassen.

Man kann die Teigwaren auch mit zB Kümmel , Sesam, Mohn, Sonnenblumenkernen.....bestreuen.
Dazu die Teiglinge noch etwas mit Wasser benetzen – dann in die Saaten tunken.

Ofen vorheizen auf 230 ° Ca. 10 min, dann Temperatur auf 180 ° für ca. 15 min .



The Pampered Chef
- Selbstständige Beraterin -

Beate Eichenseher

Tel-Nr. 0151/11 22 71 21

E-Mail: beate_eichenseher@gmx.de

<https://eichenseher.shop-pamperedchef.de>

Auch Lust auf eine Kochshow zu Hause und auf viele Gastgebervorteile? Dann meldet euch bei mir!