



GEWÜRZBROT-WECKERL



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig



15



mittel

ZUTATEN FÜR 25 WECKERL

250 g QimiQ Sahne-Basis

250 g Weizenmehl

300 g Roggen Vollkornmehl

250 g Sauerteig

1 Liter Wasser

30 ml Pflanzenöl

15 g Salz

10 g Brotgewürzmischung

1 Würfel Frischer Germ

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz und Brotgewürz vermischen und den Sauerteig dazugeben.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Wasser und Öl glatt rühren, leicht erwärmen und den Germ darin auflösen. Zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Aus dem Teig ca. 15 kleine Weckerl formen und zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Weckerl im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.