

Fitte WECKERL



Zutaten:

- 500 g glattes Mehl
- 200 ml Milch
- 100 ml Wasser
- ½ Würfel Germ
oder 1 P. Trockengeram
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 50 g weiche Butter



Teig zubereiten

<p>100 ml lauwarmes Wasser 200 ml Milch ½ Würfel Germ</p>	<p>in einer Teigschüssel gut verrühren.</p>
<p>500 g Mehl 1 TL Salz 1 TL Zucker 50 g Butter</p>	<p>zugeben.</p>
 	<p>Zutaten mit der Teigkarte* verrühren.</p>
	<p>Teig kneten.</p>
	<p>Teig zugedeckt rasten lassen.</p>



* Alternative: Knetmaschine, Mixer mit Knethaken

WECKERL FORMEN UND BACKEN

Blech mit Backpapier,
Backpinsel,
Schälchen mit
versprudelm Ei herrichten



Backrohr auf 200°
Heißluft vorheizen



Teig zu einer Rolle formen



Rolle halbieren, vierteln,
in 12 Stücke schneiden



Weckerl formen



Weckerl mit Ei bestreichen

Backen: 200°, ca. 20 Minuten

Weckerl nach dem Backen auf ein
Gitter legen und auskühlen lassen.

