

# KAROTTENWECKERL

★★★★★ 4.8 bei 68 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeckteig/>)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und am Ende der Knetzeit noch die Karottenraspel einarbeiten.  
Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.
- 2** Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 12 gleich große Stücke teilen und zu länglichen Weckerl formen. Die Weckerl mit Roggenmehl bestauben, nochmals 15 Minuten rasten lassen und danach mit einem Messer länglich einschneiden.
- 3** Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad am besten mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 12 STÜCK

#### TEIG

- 350 g lauwarmes Wasser
- 100 g Weizenmehl 700
- 200 g Weizenbrotmehl 1600
- 200 g Roggenmehl 960
- 10 g Brotgewürz
- 10 g Salz
- 10 g Germ
- 50 g Karotten, grob gerieben

Roggenmehl zum Ausformen