

Tici Kaspar

KAROTTEN-NUSS-WECKERLN

Zutaten für ca. 12 Brötchen:

- ½ kg Dinkel- oder Weizenmehl
- 10 g Kristallzucker
- 10 g Salz
- 7 g Trockengerm
- 10 g Olivenöl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 kleine Karotte
- 1 Handvoll Nüsse, gehackt
- optional: Mohn, Sesam, etc.

Zubereitung:

- Das Mehl mit Zucker, Salz und Trockengerm in eine Rührschüssel wiegen.
- Das lauwarme Wasser mit Olivenöl in der Küchenmaschine mit Knethaken in die Mehlmischung einlaufen lassen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Für 10 Minuten gut durchkneten lassen, bis er seidig glänzt und elastisch geworden ist.
- Den Teig mit Mehl bestäuben, in eine Schüssel geben und mit einem Hangerl abdecken.
- An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- Die geriebene Karotte und Nüsse in den Teig kneten und eventuell noch mit wenig Mehl nacharbeiten.
- In die gewünschte Form bringen, nochmals für 10-20 Minuten gehen lassen.
- Den Ofen auf 220° Heißluft vorheizen, dann bei 180° ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

TIPP! Die Weckerln mit Wasser besprühen und mit Mohn, Sesam oder Sonnenblumenkerne bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 1 h
Schwierigkeitsgrad: leicht