

# ITALIENISCHE FRÜHSTÜCKSWECKERL

Großporig, feines Aroma, schnell gemacht | ca. 20 Stück

<p><b>AUTOLYSETEIG</b>          1150 g Weizenmehl 700          750 g Wasser (26 Grad)</p>	<p>Autolyseteig gut kneten          30 Minuten Gare</p>
<p><b>HAUPTTEIG</b>  <b>Autolyse</b>          20 g Honig /Zucker          40 g Wasser (22 Grad)          10 g Hefe          25 g Salz          Sonnenblumenöl für das Gefäß</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alles sehr gut kneten, der Teig soll seidig, glatt, glänzend sein und nicht mehr kleben</li> <li>• 40 Min bei RT ruhen</li> <li>• in eine viereckige gut geölte Plastikform mit Deckel geben oder Folie abdecken</li> <li>• mindestens 12 (bis zu 24 Std) in den Kühlschrank</li> </ul>

- Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Oberseite leicht bemehlen und den Teig mit den Händen vorsichtig flach drücken
- 3-4 cm starkes, schönes Viereck. Nicht zu viel Luft herausdrücken.
- Mit dem Teigabstecher Weckerl abstechen und auf Blech (Backpapier) legen.
- 10 Minuten ruhen
- bei 220 Grad mit Schwaden backen, nach halber Zeit Schwaden ablassen.
- 15-25 Min.



Aus: „Der Duft von frischem Brot“ Barbara v. Melle, Seite 154