Kartoffel-Weckerl

Die Kartoffel-Weckerl schmecken zum Frühstück oder als Jause zwischendurch. Ein leckeres Rezept für selbst gebackene Brötchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

500 g	Kartoffeln
0.5 Würfel	Germ
250 g	Weizenvollkornmehl
500 g	Roggenmehl
0.5 Packungen	Sauerteig (getrocknet)
300 ml	Wasser (lauwarm)
1 EL	Salz
1 EL	Honig

Zubereitung

1. Für die **Kartoffel-Weckerl** die Kartoffeln kochen und schälen. Danach durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Germ mit etwas warmen Wasser und dem Honig verrühren. Das Mehl mit dem getrockneten Sauerteig und dem Salz in eine große Rührschüssel geben. Das Germgemisch, das Wasser und die gepressten Erdäpfel hinzugeben und zu einem Teig verkneten.

2. Den Teig zudeckt an einem warmen Platz zirka 45 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Den Teig nochmals kräftig durch kneten, Weckerl formen und mit Wasser einpinseln. Auf ein Backblech und weitere 10 Minuten gehen lassen.

4. Das Backblech in das Backrohr schieben und zirka 15 Minuten (kommt auf die Große an) goldbraun backen.

Tipp

Die Kartoffel-Weckerl vor dem Backen mit Leinsamen, Mohn, Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne bestreuen.