Sojaweckerl



Zutaten

Zutaten für 12 Stück:

Teig:

- 200 g Weizenmehl Type 405
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 175 ml Buttermilch
- 20 g Sojagranulat oder Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 10 g Sojasplitz
- 10 g Hefe
- 10 g Honig
- 10 g Soja- oder Pflanzenöl

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einen glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2. 50 Gramm schwere Teigstücke abwiegen und zu einer runden Form formen, dabei darauf achten, dass eine Seite des Teigstückes etwas offen ist, damit das Weckerl schön aufreißen kann.

3. Dieses offene Teigende auf ein bemehltes Küchentuch legen, und zugedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen.

4. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Unten auf dem Backofenboden eine Fettpfanne mit kochendem Wasser stellen. (Das soll den Dampf simulieren.) Teigstücke mit der Unterseite nach oben auf ein Blech mit Backpapier legen. Das geht am einfachsten, wenn man das Tuch an einer Ecke etwas anhebt und das Weckerl dann wegnimmt. Bleche in den Backofen schieben, und etwa 20 Minuten backen, (Die Backofentüre mindestens 10 Minuten geschlossen halten!)

5. Die Sojaweckerl sollten am Schlitz etwas aufreißen.