

BOOT- Weckerl & Semmel

850g Weizenmehl
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zucker
1 Paket Trockenhefe
dann ½ l Wasser dazugeben

Das trocken abmischen



Mit Hand oder Kochlöffel gut abschlagen,
womöglich noch ein bissl Wasser zugeben ,
dass ein eher weicher ,glatter Teig wird.
Ca.30 min.zugedeckt rasten lassen

Halb-Faustroße"Patzen" ein bissl länglich machen
dann auf das Backblech geben
und nach dem aufgehen ca. 30 min.bei 220 Grad im
vorgeheizten Ofen backen

Wenn man zum obigen Rezept noch 10 dkg Butter und
2 Löffel Zucker und ein Packerl Hefe mehr dazugibt wird
es ein mürber Teig wo man auch Rosinen dazugeben kann.

