

Bärlauch-Weckerl

Mürzer Oberland

Zutaten

zwei Hände voll Bärlauch
600 g Mehl
1 gehäufte TL Salz
1 Pkg. frische Germ
400 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker
100 ml Olivenöl
1 Liter Wasser
½ Zitrone
1 TL grobes Meersalz



Zubereitung

Mehl, Salz und gehackten Bärlauch in eine Schüssel geben und mischen. Germ in lauwarmes Wasser bröckeln, den Zucker dazugeben und verrühren. Hefegemisch mit dem Knethaken unter das Mehl kneten. 3 EL Olivenöl hinzufügen und unterkneten. Den Teig bei Zimmertemperatur eine Stunde zugedeckt gehen lassen.

Teig in Portionen teilen und mit leicht bemehlten Händen zu Weckerln formen. Mit grobem Meersalz bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Nochmals 10 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.

Speisengeschichte

„Iss' Porree im Frühling und Bärlauch im Mai, dann haben die Ärzte im nächsten Jahr frei.“

Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Mürzer Oberland.

www.naturparke-steiermark.at

Bärlauch-Weckerl

Mürzer Oberland

Zutaten

zwei Hände voll Bärlauch
600 g Mehl
1 gehäufte TL Salz
1 Pkg. frische Germ
400 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker
100 ml Olivenöl
1 Liter Wasser
½ Zitrone
1 TL grobes Meersalz



Zubereitung

Mehl, Salz und gehackten Bärlauch in eine Schüssel geben und mischen. Germ in lauwarmes Wasser bröckeln, den Zucker dazugeben und verrühren. Hefegemisch mit dem Knethaken unter das Mehl kneten. 3 EL Olivenöl hinzufügen und unterkneten. Den Teig bei Zimmertemperatur eine Stunde zugedeckt gehen lassen.

Teig in Portionen teilen und mit leicht bemehlten Händen zu Weckerln formen. Mit grobem Meersalz bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Nochmals 10 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.

Speisengeschichte

„Iss' Porree im Frühling und Bärlauch im Mai, dann haben die Ärzte im nächsten Jahr frei.“

Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Mürzer Oberland.

www.naturparke-steiermark.at