Jausenweckerl

Zutaten:
375 ml Buttermilch
1/2 Würfel Germ (Hefe)
2 TL Salz
1 TL Zucker
500 g Weizenmehl (700 glatt)

Zubereitung:
Mit den flüssigen Zutaten beginnend alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach etwa 20 min. rasten lassen.
Teiglinge mit 75 g auswiegen und anschließend rund schleifen.
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit Wasser besprühen.
Je nach Belieben mit Käse oder Pizzagewürz bestreuen.

Heißluft, 200° Grad, ca. 20 min. backen.