# BROTWECKERL

5 bei 75 Bewertungen

1 h 30 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 20 min



Eigentlich mache ich aus diesem Rezept immer einen Brotlaib, aber da es heute etwas schneller gehen musste, habe ich Weckerl gemacht. Das Ergebnis ist ruckzuck fertig und schmeckt sehr gut!

## Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) ) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Den Teig in 20 Teile à 100 g aufteilen, jedes nochmal kurz durchkneten und zu einem länglichen Weckerl formen. Die Weckerl am Backblech nochmals 10 Minuten gehen lassen.

3. Die Weckerl mit Wasser besprühen und eventuell mit etwas Roggenmehl besieben.

4. Die Brotweckerl im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Wenn ihr aus dem Rezept einen ganzen Brotlaib backen möchtet, so verlängert sich die Backzeit auf ca. 45 Minuten.

## Zutaten

**FÜR 20 STÜCK**

### TEIG

| | |
|---|---|
| 680 g | lauwarmes Wasser |
| 500 g | Weizenbrotmehl 1600 |
| 500 g | Roggenmehl 960 |
| 10 g | Brotgewürz |
| 20 g | Salz |
| 20 g | frische Germ |