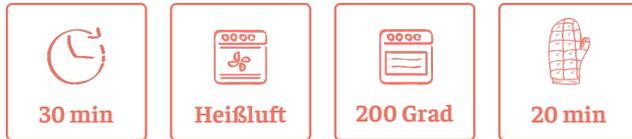


# BUTTERMILCHWECKERL OHNE GERM



★★★★☆ 4.7 bei 22 Bewertungen



Spezielle Situationen brauchen spezielle Rezepte. Da Germ – wie wir alle erlebt haben – auch einmal Mangelware sein kann, backe ich mich gerade durch die Alternativmöglichkeiten ([>Alternativen zu frischer Germ](#)). Heute war Natron an der Reihe und so ist dieses Rezept entstanden.

## Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.
- 2 Die Zutaten genau abwiegen und zu einem Teig kneten. Den Teig sofort in 10 Stücke aufteilen und zu runden oder länglichen Weckerln formen. Die Weckerl gleich auf ein Backblech legen und im Backofen bei 200 Grad Heißluft am besten mit viel Dampf 20 Minuten backen.



Natürlich könnt ihr – sofern verfügbar – dieses Rezept auch mit 10 g Germ (ohne Natron) und einer Rastzeit für den Teig von ca. 30 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 10 WECKERL

#### TEIG

- 150 g Buttermilch
- 170 g Wasser
- 400 g Weizenmehl 700
- 100 g Roggenmehl 960
- 10 g Salz
- 10 g Backnatron
- 5 g Brotgewürz
- 20 g zimmerwarme Butter