

DINKEL-ROGGEN-WECKERL

★★★★★ 4.8 bei 92 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([> Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) das Wasser in eine Rührschüssel geben. Die beiden Mehle, Salz, Backmalz und Germ dazugeben und zu einem weichen Germteig vermischen (dieser Teig muss nicht geknetet werden).
- 2** Den Teig zudecken und bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden rasten lassen. Dann den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- 3** Eine Dauerbackfolie oder ein Backpapier auf ein Backblech geben und gut mit Roggenmehl bemehlen. Den Teig mit Hilfe einer Teigkarte aus der Schüssel daraufgeben und auch die Oberseite gut bemehlen.
- 4** Anschließend den Teig vorsichtig mit den Händen etwas auseinanderdrücken, damit ein Rechteck entsteht.
- 5** Jetzt den Teig mit Hilfe einer scharfen Teigkarte ([\(https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-teig-abstecher/\)](#) in Stücke teilen. Sie können ruhig unregelmäßig geformt sein, sollten aber in etwa gleich groß sein.



Zutaten

FÜR CA 12 WECKERL

TEIG

| | |
|-------|------------------|
| 400 g | lauwarmes Wasser |
| 350 g | Dinkelmehl 700 |
| 200 g | Roggenmehl 960 |
| 10 g | Salz |
| 10 g | Backmalz |
| 5 g | frische Germ |

6

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.



Am besten verteilt ihr die Teigstücke auf 2 Backbleche. Dann werden sie gleichmäßig braun und knusprig.