DINKEL-ROGGEN-WECKERL

4.8 bei 97 Bewertungen

3 h 30 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den Germteig (> Germteig 1×1 (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-teigabstecher/) 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.