DINKEL ROGGEN WECKERL

4.8 bei 43 Bewertungen

220 Grad

Germteig

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

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen sehr weichen Germteig zubereiten.

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. Danach den Teig darauf „leeren“ und auch die Oberfläche des Teigs 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/teigabstecher/) in Stücke aufteilen und diese auf 2 Backblech verteilen.

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