

# DINKEL-ROGGEN-WECKERL

★★★★★ 4.8 bei 93 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Für den Germteig (> [Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<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/) (<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.