EINFACHE SALZWECKERL

4.9 bei 70 Bewertungen

1 h

Kleingebäck -Teig

Heißluft

220 Grad

18 min

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Jetzt den Teig in 80 g Stücke aufteilen, diese zu runden Kugeln schleifen und dann zu Weckerl weiterverarbeiten.

3. Die Weckerl anschließend mit Wasser besprühen und mit etwas Roggenmehl und grobem Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 18 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 11 WECKERL

TEIG

100 g	lauwarme Milch
180 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ
10 g	zimmerwarme Butter