

EINFACHE SALZWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 38 Bewertungen



Backen
mit
Christina

Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen glatten, geschmeidigen Germteig zubereiten (ca. 8 Minuten kneten). Anschließend den Teig für ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Jetzt den Teig in 80 g Stücke aufteilen und die Stücke zu Weckerl weiterverarbeiten.
- 3** Eine schöne runde Kugel mit glatter Oberfläche schleifen. Diese Kugel umdrehen – so dass der „Schluss“ (= nicht so glatte Seite) nach oben schaut. Das Weckerl länglich eindrücken & zusammenklappen. Nochmals eindrücken & dann zusammenklappen und gut verschließen. Das Weckerl dann noch länglich ausrollen.
- 4** Die Weckerl anschließend mit Wasser besprühen und mit etwas Roggenmehl und mit Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 18 Minuten backen.



Zutaten

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	weiche Butter