

EINFACHE WECKERL

★★★★★ 4.8 bei 96 Bewertungen



Eigentlich sollten es gar keine Weckerl werden – allerdings war der Teig dann so weich, dass ich sonst nichts daraus formen konnte? im Endeffekt war es gut so wie es gekommen ist, denn es ist ein wunderbares Weckerlrezept entstanden – die Weckerl sind so schnell & einfach geformt und schmecken einfach wunderbar saftig

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen weichen Germteig zubereiten und diesen ca 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

GERMTEIG-REZEPTE

<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>

- 2 Die Arbeitsfläche gut mit Roggenmehl bestreuen. Den weichen Teig auf das Roggenmehl geben und danach auch die Oberfläche mit Roggenmehl bestreuen. Den Teig vorsichtig etwas flach drücken.
- 3 Mit der Teigkarte in beliebig geformte Stücke aufteilen und auf das Backblech heben. Dort nochmal 20 Minuten gehen lassen.
- 4 Die Weckerl im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Heißluft) mit viel Dampf ca 20 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 25 KLEINE WECKERL

TEIG

- 200 g lauwarme Milch
- 200 g lauwarmes Wasser
- 300 g Weizenmehl 700
- 200 g Roggenmehl 960
- 10 g Salz
- 5 g Brotgewürz
- 5 g frische Germ
- 40 g zimmerwarme Butter

ZUM AUSFORMEN

- Roggenmehl 960