EINFACHE WECKERL

4.9 bei 135 Bewertungen

9 h | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 20 min



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

Zutaten

FÜR CA. 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

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) Wasser und Milch in eine Rührschüssel geben. Die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz, Germ und Butter dazugeben und zu einem weichen Germteig vermischen (dieser Teig muss nicht geknetet werden). Diesen zugedeckt ca. 8 Stunden (am besten über Nacht) rasten lassen.

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 nochmals 20 Minuten gehen lassen.

4. Die Weckerl im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.