

EMMER-KNUSPERWECKERL

★★★★★ 4.8 bei 68 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))
Wasser in eine Rührschüssel geben. Die Mehle, Salz, Backmalz und Germ dazugeben und zu einem weichen Germteig vermischen (dieser Teig muss nicht geknetet werden).
- 2** Den Teig zugedeckt und bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden rasten lassen.
- 3** Den Teig auf eine gut bemehltes Backpapier (am besten bereits direkt am Backblech) geben und auch die Oberfläche des Teigs mit Roggenmehl bestreuen.



- 4** Anschließend mit den Händen vorsichtig etwas auseinanderdrücken, damit ein Rechteck entsteht.
Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.



Zutaten

FÜR CA. 12 WECKERL

TEIG

400 g	lauwarmes Wasser
150 g	Emmervollkornmehl
250 g	Weizenmehl 700
100 g	Roggenmehl 960
10 g	Salz
10 g	Backmalz
5 g	frische Germ

- 5** Den Teig mit Hilfe einer scharfen Teigkarte (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-teig-abstecher/>) in drei längliche Teile teilen. Von jedem dieser Teile nochmals ca. 3-4 Stück abstechen und auf dem Blech verteilen.



- 6** Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.

