

# GEBÄCKRAD

★★★★★ 5 bei 28 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Den Teig zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
- 2 Danach den Teig in Stücke à ca. 80 g teilen und die Stücke zu Kugeln schleifen. Die Kugeln mit Wasser besprühen, je nach Wunsch bestreuen und im Kreis am Backblech anordnen. Einen Backrahmen rundherum stellen und danach für für ca. 15 min rasten lassen.
- 3 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und dann bei 210 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen bei ca. 10 – 15 min mit viel Dampf backen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 10 WECKERL

#### TEIG

- 100 g lauwarme Milch
- 200 g lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 10 g frische Germ

#### ZUM BESTREUEN

Mohn, Sesam,  
Leinsamen