

GEBÄCKRAD

★★★★★ 5 bei 35 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 20 min



Germteig



Heißluft



210 Grad



10 min

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser und die Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Danach den Teig in 10 Stücke zu je ca. 80 g teilen und zu Kugeln schleifen. Die Kugeln mit Wasser besprühen, je nach Wunsch bestreuen und im Kreis am Backblech anordnen. Eventuell einen Backrahmen oder Tortenring rundherum stellen (es funktioniert aber auch ohne) und danach für ca. 15 Minuten rasten lassen.
- 3** Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und dann bei 210 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten mit viel Dampf backen.



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