

# JAUSENWECKERL

★★★★★ 5 bei 157 Bewertungen



40 min



210 Grad



Germteig

Hier habe ich für Euch ein Rezept für Jausenweckerl – und dieses mal hab ich auch ein Zubereitungsvideo für Euch gedreht, damit sie schon beim ersten Versuch perfekt gelingen!

Meine Kursteilnehmer sind oft verwundert, wie viele Weckerl man aus einem halben Kilo Mehl herstellen kann – es sind nämlich mindestens 12 Stück und jedes davon hat ein stolzes Teiggewicht von 80 g.

## Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 2** Den Teig in 70g schwere Stücke aufteilen und jedes zu einem runden Weckerl formen.
- 3** Die Weckerl mit dem Schluss (die „nicht so schöne Seite“) nach oben auf ein Backblech legen, mit wenig Wasser besprühen und mit ein wenig Roggenmehl besieben.
- 4** Die Weckerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 210 Grad für ca 20 Minuten mit viel Dampf backen.



Man kann einen Teil der Weckerl auch mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### 12 WECKER

#### TEIG

- 300 g lauwarmes Wasser
- 350 g Weizenmehl 700
- 150 g Roggenmehl
- 10 g Zucker
- 10 g Backmalz
- 10 g Salz
- 5 g Kümmel (am Besten grob gerieben)
- 10 g frische Germ