JOGHURTWECKERL

4.8 bei 93 Bewertungen

1 h | Kleingebäck-Teig | Heißluft | 220 Grad | 18 min

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst Wasser und Joghurt in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Jetzt den Teig in 75 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu länglichen Weckerl weiterverarbeiten.

3. Die Weckerl anschließend bei 220 Grad ca. 18 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Zutaten

FÜR CA. 20 WECKERL

TEIG

370 g	lauwarmes Wasser
1 kg	Weizenmehl 700
20 g	Salz
20 g	Backmalz
20 g	frische Germ
200 g	zimmerwarmes Naturjoghurt