

# JOGHURTWECKERL



4.8 bei 94 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<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