

JOGHURTWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 55 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen glatten, geschmeidigen, mittelfesten Germteig zubereiten (ca. 8-10 Minuten kneten) und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Jetzt den Teig in 75 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu Weckerl weiterverarbeiten. Dafür eine schöne runde Kugel mit glatter Oberfläche schleifen. Diese Kugel umdrehen und zwei Mal eindrücken und länglich ausrollen.
- 3** Die Weckerl anschließend bei 220 Grad ca. 18 Minuten im vorgeheizten Backofen (Heißluft) backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

TEIG

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