

JOGHURTWECKERL

★★★★★ 4.8 bei 95 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/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 |