KNUSPERWECKERL

4.9 bei 220 Bewertungen

1 h 40 min | Germteig | Heißluft | 250 Grad | 25 min



Knusprige Weckerl? Mit diesem Rezept kein Problem!

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz, Apfelessig, Öl und Germ dazugeben. Zu einem eher weichen Teig verarbeiten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Mit Hilfe von etwas Roggenmehl Weckerl à 80 g formen. Die Weckerl mit dem Schluss (= die nicht so schöne Seite) nach oben auf ein Backblech legen, mit wenig Wasser besprühen und abschließend mit Roggenmehl bestauben.

3. Jetzt nochmals 10-15 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

4. Die Weckerl mit viel Dampf in den vorgeheizten Backofen geben, dann die Temperatur auf 230 Grad reduzieren und ca. 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 18 WECKERL

TEIG

600 g	lauwarmes Wasser
400 g	Roggenmehl 960
350 g	Weizenmehl 700
15 g	Salz
15 g	Brotgewürz
1	Schuss Apfelessig
15 g	Öl
21 g	frische Germ (= 1/2 Würfel)