

KNUSPERWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 197 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Knusprige Weckerl? Mit diesem Rezept kein Problem!

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<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) |