

JAUSENWECKERL "DINKEL-ROGGEN"



★★★★★ 4.9 bei 88 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Backmalz, Germ und Butter dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Jetzt den Teig in 80 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu runden oder länglichen Weckerl weiterverarbeiten.
 1. Eine schöne runde Kugel mit glatter Oberfläche schleifen.
 2. Diese Kugel umdrehen – so dass der „Schluss“ (= nicht so glatte Seite) nach oben schaut.
 3. Das Weckerl länglich eindrücken
 4. & zusammenklappen
 5. Nochmals eindrücken &
 6. dann zusammenklappen und gut verschließen
 7. Das Weckerl dann noch länglich ausrollen.
- 3** Die Weckerl anschließend mit Wasser besprühen und mit etwas Roggenmehl besieben. Die Weckerl im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 10 WECKERL

TEIG

| | |
|-------|--------------------|
| 300 g | lauwarmes Wasser |
| 270 g | Dinkelmehl 700 |
| 230 g | Roggenmehl 960 |
| 10 g | Salz |
| 10 g | Backmalz |
| 10 g | frische Germ |
| 10 g | zimmerwarme Butter |