JAUSENWECKERL „DINKEL-ROGGEN“

4.9 bei 92 Bewertungen

1 h | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 20 min



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, 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