

# KNUSPRIGE WECKERL

★★★★★ 4.9 bei 133 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen glatten, geschmeidigen, mittelfesten Germteig zubereiten (ca. 8-10 Minuten kneten) und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Jetzt den Teig in 12 Stücke aufteilen und die Stücke zu runden, glatten Kugeln schleifen. Die Kugeln mit Roggenmehl besieben und nochmals ca 15 Minuten rasten lassen.
- 3 Die Weckerl anschließend mit einem scharfen Messer einschneiden und bei 210 Grad ca. 18 Minuten im vorgeheizten Backofen (Heißluft) mit viel Dampf backen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 12 WECKERL

#### TEIG

200 g	lauwarmes Wasser
	zimmerwarmes
100 g	Naturjoghurt
400 g	Weizenmehl 700
100 g	Roggenmehl
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ