LANDWECKERL

4.9 bei 180 Bewertungen

1 h 10 min

Kleingebäck -Teig

Heißluft

210 Grad

18 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser und das Joghurt in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig 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 mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR 12 WECKERL

TEIG

200 g	lauwarmes Wasser
100 g	zimmerwarmes Naturjoghurt
400 g	Weizenmehl 700
100 g	Roggenmehl 960
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ