

# LANDWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 180 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<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