

KÜMMELWECKERL

★★★★★ 5 bei 104 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



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 und Germ
dazugeben. Wer mag, kann auch noch ein paar
Kümmelsamen hineingeben. 5-10 Minuten lang zu einem
glatten Teig kneten und diesen ca. 1 Stunde zugedeckt rasten
lassen.
- 2** Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen und diese zu
länglichen Weckerl formen. Danach mit Wasser besprühen
und mit Salz und Kümmel bestreuen.
- 3** Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten mit
viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR CA. 10 WECKERL

TEIG

340 g	lauwarmes Wasser
150 g	Weizenmehl 700
350 g	Einkornvollkornmehl
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ
	Kümmel nach Geschmack

ZUM BESTREUEN

Backstreusalz
Kümmel