KÜMMELWECKERL

5 bei 106 Bewertungen

2 h | Germteig | Heißluft | 220 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 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