

KÜMMEL WECKERL

★★★★★ 5 bei 65 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten einen Germteig zubereiten.
- 2 Den Teig zudecken und bei Zimmertemperatur ca 1 Stunde rasten lassen. Dann den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- 3 Eine Dauerbackfolie oder ein Backpapier auf ein Backblech geben. Aus dem Teig 10 längliche Stangerl formen und danach mit Wasser besprühen und mit Salz und Kümmel bestreuen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft 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