

# ROGGEN-HONIGWECKERL

★★★★★ 4.8 bei 24 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



Knusprige Weckerl mit Übernacht-Gäre und ganz wenig Germ für Euch!

## Zubereitung

- 1 Die verschiedenen Mehle, Honig, Salz, Backmalz, Germ und das kalte Wasser in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einem Teig verrühren. Der Teig muss dabei nicht geknetet werden – nur so lange rühren, bis sich alles zu einer Teigkugel verbunden hat.
- 2 Den Teig zudecken und bei Zimmertemperatur über Nacht (oder über den Tag – ca. 8 Stunden lang) mit einer Frischhaltefolie zugedeckt stehen lassen.
- 3 Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche legen und zu einem Quadrat auseinanderziehen. Den oberen und unteren Teigrand zur Mitte falten – ebenso mit den Seitenrändern verfahren.
- 4 Den Teig jetzt mit dem Schluss nach unten auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und nochmal 30-40 Minuten stehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

- 5 Nach der Ruhezeit muss der Teig nur mehr mit Hilfe einer scharfen Teigkarte (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/teigabstecher/>) in drei längliche Teile geteilt werden. Jedes der drei Teile nochmal dritteln oder vierteln und vorsichtig auf ein Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten mit viel Dampf backen.



## Zutaten

### FÜR 9-12 WECKERL

#### TEIG

350 g	kaltes Wasser
200 g	Weizenbrotmehl
120 g	Weizenmehl 700
130 g	Roggenmehl
35 g	Honig
8 g	Salz
10 g	Backmalz
3 g	frische Germ



Zum Backen einfach ein paar Eiswürfel in eine (bereits mitaufgeheizte) feuerfeste Schale geben – so bekommt man einen tollen Dampf im Backofen.