

ROGGENSTANGERL

★★★★★ 4.8 bei 49 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten – den Teig dabei nicht zu lange kneten, da Roggenteige nur ganz kurz geknetet werden sollen (max. 2-3 Minuten, ansonsten wird er sehr klebrig). Den Teig danach für ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.
- 2 Aus dem Teig längliche Weckerl formen, diese auf ein Backblech legen und nochmal ca. 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen.
- 3 Die Weckerl mit Wasser besprühen und mit Roggenmehl besieben. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mit viel Dampf für ca. 18 Minuten backen.



Anstelle von Roggenvollkorn-Sauerteigpulver & Germ kann natürlich auch 150 g frischer Sauerteig verwendet werden.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR CA. 10 WECKERL

TEIG

160 g	lauwarme Buttermilch
200 g	lauwarmes Wasser
400 g	Roggemehl 960
100 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	frische Germ
15 g	Roggenvollkorn-Sauerteigpulver