RUCKI-ZUCKI-WECKERL















Diese Weckerl sind einfach unwiderstehlich gut und mindestens so schnell aufgegessen, wie sie gebacken wurden.

Zubereitung

- Für den Germteig (<u>>Germteig 1×1</u> (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-teig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben.

 Anschließend die beiden Mehle, Salz, Backmalz, Zucker und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- Den Teig in 30 Stücke zu je ca. 55 g aufteilen und zu Kugeln formen.
- Die Kugeln etwas flach drücken, dann mit Wasser besprühen und evtl. mit Roggenmehl bestauben.
- Dann nochmals 5 Minuten rasten lassen, bevor die Weckerl im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten gebacken werden.



Zutaten

FÜR CA. 30 WECKERL

TEIG

600 g	lauwarmes Wasser
750 g	Weizenmehl 700
250 g	Roggenmehl 960
20 g	Salz
20 g	Backmalz
10 g	Zucker
21 g	Germ (= 1/2 Würfel)

Roggenmehl zum Bestauben