RUCKI-ZUCKI-WECKERL

4.9 bei 178 Bewertungen

1 h

Kleingebäck -Teig

Heißluft

210 Grad

20 min



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

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

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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.

2. Den Teig in 30 Stücke zu je ca. 55 g aufteilen und zu Kugeln formen.

3. Die Kugeln etwas flach drücken, dann mit Wasser besprühen und evtl. mit Roggenmehl bestauben.

4. Dann nochmals 5 Minuten rasten lassen, bevor die Weckerl im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten gebacken werden.