

SCHNELLE JAUSENWECKERL



4.7 bei 63 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h



Germteig



220 Grad

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen weichen Germteig zubereiten und diesen ca 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

GERMTEIG-REZEPTE
<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>
- 2 Die Arbeitsfläche gut mit Roggenmehl bestreuen. Den weichen Teig auf das Roggenmehl geben und danach auch die Oberfläche mit Roggenmehl bestreuen. Den Teig vorsichtig etwas flach drücken.
- 3 Mit der Teigkarte in beliebig geformte Stücke aufteilen und auf das Backblech heben. Dort nochmal 10 Minuten gehen lassen.
- 4 Die Weckerl im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Heißluft) mit viel Dampf ca 20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 20 WECKERL

TEIG

350 g	lauwarme Milch
300 g	Weizenmehl 700
200 g	Weizenvollkornmehl
10 g	Salz
5 g	Brotgewürz
5 g	frische Germ
10 g	Backmalz

ZUM AUSFORMEN

Roggenmehl 960