SCHNELLE JAUSENWECKERL

4.7 bei 66 Bewertungen

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