## **SPECKWECKERL**

★★★★ 5 bei 27 Bewertungen













## 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, Zucker, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- In der Zwischenzeit den Speck und die Zwiebel ganz fein würfeln und in etwas Öl anrösten, abkühlen lassen und dann in den Teig kneten.
- Den Teig in 15 Portionen aufteilen (je ca. 55 g) und zu Kugeln formen. Die Kugeln etwas flach drücken, dann mit Wasser besprühen und mit Roggenmehl bestauben.

  Dann sofort im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.



## Zutaten

FÜR CA. 15 WECKERL

## **TEIG**

300 g lauwarmes Wasser 350 g Weizenmehl 700 150 g Roggenmehl 960 10 g Salz 10 g Backmalz 5 g Zucker 10 g frische Germ

- 1 Scheibe Speck (ca. 5 mm dick)
- 0.5 Zwiebel etwas Öl zum Anrösten