SPECKWECKERL

4.8 bei 30 Bewertungen

1 h 10 min | Kleingebäck -Teig | Heißluft | 210 Grad | 20 min



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, Zucker, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit den Speck und die Zwiebel ganz fein würfeln und in etwas Öl anrösten, abkühlen lassen und dann in den Teig kneten.

3. 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