

# EINFACHE SALZWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 61 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Jetzt den Teig in 80 g Stücke aufteilen, diese zu runden Kugeln schleifen und dann zu Weckerl weiterverarbeiten.
- 3** Die Weckerl anschließend mit Wasser besprühen und mit etwas Roggenmehl und grobem Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 18 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR CA. 11 WECKERL

#### TEIG

- 100 g lauwarme Milch
- 180 g lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 10 g frische Germ
- 10 g zimmerwarme Butter