

EINFACHE WECKERL

★★★★★ 4.9 bei 124 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Eigentlich sollten es gar keine Weckerl werden – allerdings war der Teig dann so weich, dass ich sonst nichts daraus formen konnte. Letztendlich war es aber sogar gut so, wie es gekommen ist, denn es ist ein wunderbares Weckerlrezept entstanden. Die Weckerl sind so schnell und einfach geformt und schmecken einfach wunderbar saftig.

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) Wasser und Milch in eine Rührschüssel geben. Die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz, Germ und Butter dazugeben und zu einem weichen Germteig vermischen (dieser Teig muss nicht geknetet werden). Diesen zugedeckt ca. 8 Stunden (am besten über Nacht) rasten lassen.
- 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 nochmals 20 Minuten gehen lassen.
- 4** Die Weckerl im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR CA. 25 KLEINE WECKERL

TEIG

- 200 g lauwarme Milch
- 200 g lauwarmes Wasser
- 300 g Weizenmehl 700
- 200 g Roggenmehl 960
- 10 g Salz
- 5 g Brotgewürz
- 5 g frische Germ
- 40 g zimmerwarme Butter

ZUM AUSFORMEN

- Roggenmehl 960