

EMMER-KNUSPERWECKERL

★★★★★ 4.8 bei 67 Bewertungen

Backen
mit
Christina



4 h 30 min



Germteig



Heißluft



220 Grad



20 min



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) Wasser in eine Rührschüssel geben. Die Mehle, Salz, Backmalz und Germ dazugeben und zu einem weichen Germteig vermischen (dieser Teig muss nicht geknetet werden).
- 2** Den Teig zugedeckt und bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden rasten lassen.
- 3** Den Teig auf eine gut bemehltes Backpapier (am besten bereits direkt am Backblech) geben und auch die Oberfläche des Teigs mit Roggenmehl bestreuen.



- 4** Anschließend mit den Händen vorsichtig etwas auseinanderdrücken, damit ein Rechteck entsteht.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.



Zutaten

FÜR CA. 12 WECKERL

TEIG

400 g	lauwarmes Wasser
150 g	Emmervollkornmehl
250 g	Weizenmehl 700
100 g	Roggenmehl 960
10 g	Salz
10 g	Backmalz
5 g	frische Germ

- 5** Den Teig mit Hilfe einer scharfen Teigkarte (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-teig-abstecher/>) in drei längliche Teile teilen. Von jedem dieser Teile nochmals ca. 3-4 Stück abstechen und auf dem Blech verteilen.



- 6** Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.

