

JAUSENWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 291 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Hier habe ich für euch ein Rezept für Jausenweckerl – und dieses Mal habe ich auch ein Zubereitungsvideo für Euch gedreht, damit sie schon beim ersten Versuch perfekt gelingen!

Meine Kursteilnehmer sind oft verwundert, wie viele Weckerl man aus einem halben Kilo Mehl herstellen kann – es sind nämlich mindestens 12 Stück und jedes davon hat ein stolzes Teiggewicht von 70-80 g.

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Zucker, Salz, Backmalz, Kümmel und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in 70 g-schwere Stücke aufteilen und jedes zu einem runden Weckerl formen.
- 3** Die Weckerl mit dem Schluss (die „nicht so schöne Seite“) nach oben auf ein Backblech legen, mit wenig Wasser besprühen und mit ein wenig Roggenmehl besieben.
- 4** Die Weckerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 210 Grad für ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.



Zutaten

FÜR 12 WECKERL

TEIG

- 300 g lauwarmes Wasser
- 350 g Weizenmehl 700
- 150 g Roggenmehl 960
- 10 g Zucker
- 10 g Backmalz
- 10 g Salz
- 5 g Kümmel (am Besten grob gerieben, kann auch weggelassen werden))
- 10 g frische Germ

eventuell grobes Salz und Kümmel zum Bestreuen

Man kann einen Teil der Weckerl auch mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.