

LANDWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 177 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 10 min



Kleingebäck-
Teig



Heißluft



210 Grad



18 min



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser und das Joghurt in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Jetzt den Teig in 12 Stücke aufteilen und die Stücke zu runden, glatten Kugeln schleifen. Die Kugeln mit Roggenmehl besieben und nochmals ca. 15 Minuten rasten lassen.
- 3** Die Weckerl anschließend mit einem scharfen Messer einschneiden und bei 210 Grad ca. 18 Minuten im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR 12 WECKERL

TEIG

200 g	lauwarmes Wasser
	zimmerwarmes
100 g	Naturjoghurt
400 g	Weizenmehl 700
100 g	Roggenmehl 960
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ