

# KÜMMELWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 97 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## 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, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. Wer mag, kann auch noch ein paar Kümmelsamen hineingeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen und diese zu länglichen Weckerl formen. Danach mit Wasser besprühen und mit Salz und Kümmel bestreuen.
- 3** Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.

## Zutaten

### FÜR CA. 10 WECKERL

#### TEIG

- 340 g lauwarmes Wasser
- 150 g Weizenmehl 700
- 350 g Einkornvollkornmehl
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 10 g frische Germ
- Kümmel nach Geschmack

#### ZUM BESTREUEN

- Backstreusalz
- Kümmel