

# ROGGEN-HONIGWECKERL

★★★★★ 4.8 bei 39 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



10 h 30 min



Germteig



Heißluft



220 Grad



15 min

Knusprige Weckerl mit Übernacht-Gare und ganz wenig Germ für euch!

## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) das Wasser in eine Rührschüssel geben. Die Mehle, Honig, Salz, Backmalz und Germ dazugeben und zu einem weichen Germteig vermischen (dieser Teig muss nicht geknetet werden). Gut zugedeckt über Nacht (oder tagsüber) bei Zimmertemperatur gehen lassen (8 bis max. 12h).
- 2** Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, auch die Oberseite gut bemehlen und zu einem Quadrat auseinanderziehen. Den oberen und unteren Teigrand zur Mitte falten, ebenso mit den Seitenrändern verfahren.
- 3** Den Teig jetzt mit dem Schluss (der nicht so glatten Seite) nach unten auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und nochmals ca. 30-40 Minuten rasten lassen.
- 4** Nach der Ruhezeit den Teig mit Hilfe einer scharfen [Teigkarte](https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-teig-abstecher/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-teig-abstecher/>) in drei längliche Teile teilen. Jedes der drei Teile wieder dritteln oder vierteln und die Weckerl vorsichtig auf ein Backblech legen.
- 5** Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten mit viel Dampf backen.



## Zutaten

### FÜR 9-12 WECKERL

#### TEIG

350 g	kaltes Wasser
200 g	Weizenbrotmehl 1600
120 g	Weizenmehl 700
130 g	Roggenmehl 960
35 g	Honig
8 g	Salz
10 g	Backmalz
3 g	frische Germ

Roggenmehl zum Ausformen