

SCHNELLE JAUSENWECKERL

★★★★☆ 4.7 bei 55 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen weichen Germteig zubereiten und diesen ca 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

GERMTEIG-REZEPTE

<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>

- 2 Die Arbeitsfläche gut mit Roggenmehl bestreuen. Den weichen Teig auf das Roggenmehl geben und danach auch die Oberfläche mit Roggenmehl bestreuen. Den Teig vorsichtig etwas flach drücken.
- 3 Mit der Teigkarte in beliebig geformte Stücke aufteilen und auf das Backblech heben. Dort nochmal 10 Minuten gehen lassen.
- 4 Die Weckerl im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Heißluft) mit viel Dampf ca 20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 20 WECKERL

TEIG

- 350 g lauwarme Milch
- 300 g Weizenmehl 700
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 10 g Salz
- 5 g Brotgewürz
- 5 g frische Germ
- 10 g Backmalz

ZUM AUSFORMEN

- Roggenmehl 960