

Roggen-Weckerl

Die herzhaften Roggen-Weckel schmecken selbst gebacken am besten. Ein perfektes Gebäck für eine Jause oder zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

275 g	Roggenmehl (Type1150)
175 g	Weizenmehl (Type 1050)
1 Würfel	Germ
250 ml	Wasser (lauwarm)
8 g	Salz
20 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
1 Prise	Zucker
0.5 TL	Kümmel gemahlen (oder Brotgewürz)

Zubereitung

1. Für die **Roggen-Weckerl** die Mehlsorten in einer großen Schüssel mischen und in der Mitte eine Mulde formen. Die Germ in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen, eine Prise Zucker hinzufügen und kurz verrühren. Die Germmischung in die Mulde gießen, mit etwas Mehl vom Rand verrühren und den Vorteig etwa 20 Minuten gehen lassen, bis sich Bläschen bilden.
2. Anschließend die restlichen Zutaten sowie das übrige Wasser zugeben und alles auf hoher Stufe zu einem glatten, elastischen Germteig verkneten. Die Schüssel abdecken und den Teig zirka 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.
3. Den Teig nochmals kurz durchkneten und in 8 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel formen, leicht in Mehl wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Teiglinge erneut 30 Minuten gehen lassen, bis sie sichtbar aufgegangen sind.

4. Den Backofen rechtzeitig auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Roggen-Weckerl auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten goldbraun backen, bis sie eine schöne Kruste entwickelt haben. Auf einem Gitter auskühlen lassen und frisch genießen.

Tipp