

Vinschgerl

Die Vinschgerl sind ein wunderbares Gebäck. Das Rezept für die würzigen hausgemachten Weckerln wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 9,3 h

Gesamtzeit: 10,4 h



Zutaten

für den Vorteig

110 g	Roggenmehl (Type 960)
100 ml	Wasser
3 g	Germ (frische)

für den Hauptteig

250 g	Roggenmehl (Type 960)
140 g	Dinkelmehl (Type 700)
350 ml	Wasser (lauwarm)
10 g	Germ (frische)
10 g	Salz
1 TL	Kümmel
5 g	Brotklee
2 g	Brotgewürz

Zubereitung

1. Zuerst muss für die **Vinschgerl** der Vorteig angesetzt werden. Dafür am besten am Abend das Roggenmehl, Wasser und frische Germ mit einem Kochlöffel verrühren. Mit einem Tuch abdecken und über Nacht (mind. 6-9 Stunden) bei Zimmertemperatur gehen lassen.

2. Für den Hauptteig die Zutaten mit dem Vorteig vermengen. Mit der Küchenmaschine oder mit der Hand zu einem Teig kneten.
3. Zirka 100 g große Teigstücke abstechen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu runde Vinschgerln formen. Auf ein Backpapier legen und leicht mit Mehl bestäuben. Weitere 20 Minuten gehen lassen, bis sich Risse zeigen.
4. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Das Backpapier auf ein Backblech ziehen und im Ofen zirka 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp