

BROTWECKERL



Zutaten

FÜR 20 STÜCK

TEIG

| | |
|-------|---------------------|
| 680 g | lauwarmes Wasser |
| 500 g | Weizenbrotmehl 1600 |
| 500 g | Roggenmehl 960 |
| 10 g | Brotgewürz |
| 20 g | Salz |
| 20 g | frische Germ |

Eigentlich mache ich aus diesem Rezept immer einen Brotlaib, aber da es heute etwas schneller gehen musste, habe ich Weckerl gemacht. Das Ergebnis ist ruckzuck fertig und schmeckt sehr gut!

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))
zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben.
Anschließend die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ
dazugeben. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten
und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in 20 Teile à 100 g aufteilen, jedes nochmal kurz
durchkneten und zu einem länglichen Weckerl formen. Die
Weckerl am Backblech nochmals 10 Minuten gehen lassen.
- 3** Die Weckerl mit Wasser besprühen und eventuell mit etwas
Roggenmehl besieben.
- 4** Die Brotweckerl im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad mit
viel Dampf ca. 20 Minuten backen.

Wenn ihr aus dem Rezept einen ganzen Brotlaib backen
möchtet, so verlängert sich die Backzeit auf ca. 45 Minuten.