Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Saftige Roggenvollkornweckerl

Kuchen & Gebäck Jause Mehrkorn Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Germ zerbröseln und im warmen Wasser auflösen. Das Vollkornmehl mit dem Salz in einer großen Schüssel vermischen und das Hefewasser hinzugeben. Einige Minuten kneten, bis ein Teig entsteht, der sich weich anfühlt. Eine Stunde gehen lassen und anschließend auf der Arbeitsfläche mit etwas Mehl aus einem Sieb bestäuben. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 1/3 des Teiges zur einer ca. 3 cm dicke Rolle formen und gleichmäßige Stücke teilen.

Die Weckerl und auf ein Blech legen. Mit dem restlichen Teig wiederholen. Bei 250 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten lang backen und anschließend weitere 10 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze fertig backen.

Tipp: Dazu passen die feinen Tramezzini Aufstriche von Wojnar's hervorragend.

Zutaten

- 250 g Weizenvollkornmehl
- 250 g Roggenmehl
- 1 Würfel Germ
- 1 TL Kümmel
- 2 TL Salz
- 450 ml Wasser