

Einfache Jausenweckerl

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Jausenrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen)
500 G	Mehl Type 700 (Dinkel oder Weizen)
20 G	Salz
21 G	Germ
1 PRISE	Zucker
50 G	Butter (weich bis flüssig) oder Öl
650 ML	Wasser (lauwarm)

Zubereitung

- Mehle in einer Schüssel vermischen, in der Mitte eine Vertiefung bilden, das Salz auf den Rand streuen.
- Germ in die Mitte bröseln, Zucker darauf streuen, etwas Wasser dazu gießen und umrühren.

Durch das Rühren löst sich die Germ im Wasser auf.
- Butter oder Öl und restliches Wasser dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig zuerst verrühren, dann verkneten.

Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Teig halbieren, jede Hälfte in zwölf Teile teilen und zu Kugeln schleifen.
- Beliebig ausformen. z. B.: mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, und mit dem Apfelfeiler oder einem Keksausstecher Muster aufdrücken oder beliebige Weckerl formen.

z. B. Stangerl, Knöpfe, Schnecken oder Zopferl.
- Die Weckerl mit Wasser besprühen und eventuell mit Mehl leicht übersieben oder mit Ölsaaten nach Geschmack bestreuen.

Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkern, je nach Belieben.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, noch einmal 10 Minuten gehen lassen.

8. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

