



Weckerl

Bei diesem unkomplizierten Rezept sind Roggenmehl, leichte Süße und genug Zeit jene Faktoren, die den Unterschied machen. Formen und bestreuen Sie ganz nach Lust und Laune.

Zutaten für ca. 12 Stück

10 g Germ, 1 TL Staubzucker, 250 ml Wasser, 250 g glattes Weizenmehl, (Type 700), 125 g Roggenmehl, 1 TL Blütenhonig, 1 TL weiche Butter, 1 TL (ca. 7 g) Salz, 1 Eiklar zum Bestreichen, Mehl zum Arbeiten, grobes Salz, Kümmel, Mohn, Sesam oder Chiliflocken.

Zubereitung:

Germ mit Zucker und 2 EL Wasser glatt rühren. Restliches Wasser mit ca. der Hälfte des Roggen- und Weizenmehls glatt rühren. Zucker-Germ- und Mehl-Wasser-Mischung getrennt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Beides zusammen mit restlichem Mehl, Honig, Butter und Salz mit den Händen oder mit der Küchenmaschine (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. In eine Schüssel geben, mit einem sauberen Geschirrtuch zudecken. An einem warmen Ort (im Idealfall ca. 28 Grad, evtl. neben dem Ofen) ca. 45 Minuten auf ca. das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Teig einmal zusammenschlagen, portionieren (ca. 50 g), auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu Weckerln schleifen, auf ein Blech mit Backpapier mit der Naht nach unten legen. Nochmal ca. 20 Minuten gehen lassen. Mit Wasser und Eiklar (im Verhältnis 2:1) bestreichen. Einschneiden, nach Belieben bestreuen. Weitere ca. 20 Minuten gehen lassen.

Backrohr auf ca. 220 Grad vorheizen. Auf den Boden des vorgeheizten Backrohrs eine kleine feuerfeste Schüssel mit kaltem Wasser stellen, Blech einschieben. Weckerl ca. 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Varianten:

In den Teig 1 EL Kümmel oder Mohn, Chiliflocken oder 2 EL gerebelte, getrocknete Kräuter (z. B. getrocknete Zitronenverbene für Zitronenweckerl oder franz. Estragon) oder 1 EL geröstete, gestoßene Fenchel- und Anissamen einarbeiten.

Tipps:

Fertige Weckerl klingen beim Klopfen auf die Unterseite hohl. Falls nicht alle Weckerl gleich gegessen werden, sofort nach dem Abkühlen einfrieren, innerhalb eines Monats verbrauchen.