

## Käse-Vollkornweckerl



### Zutaten

800 g Weizenvollkornmehl  
200 g Weizenmehl, Type 480  
Gewürze: Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel  
600 ml Wasser, kalt  
20 g Salz  
40 g Germ  
50 g Sauerteig  
20 g Schmalz  
etwas Orangensaft

### Zum Bestreuen:

Pizzakäse  
Paprikapulver  
Kümmel, gemahlen

### Zubereitung

In der Rührteigschüssel in 600 ml Wasser (ca. 17 °C), Salz, Sauerteig, Hefe, und Orangensaft mit dem Schneebesen gut verrühren. Das mit den Gewürzen vermischte, fein gemahlene Mehl mit dem Knethaken bei mittlerer Geschwindigkeit, ca. 5 min zu einem Teig verrühren.

Das restliche Wasser nach Bedarf dazugeben. Die Teigtemperatur soll ca. 25 °C betragen.

Den Teig mit einer nassen Teigkarte vom Knethaken und aus der Rührschüssel putzen und auf einer bemehlten Fläche zu einer runden Kugel formen, mit Folie abdecken und ca. 10 min rasten lassen.

Nach der Teigruhe den Teig vorsichtig flach drücken, von oben nach unten, von unten nach oben von links nach rechts und von rechts nach links einschlagen und wieder zu einer Kugel formen.

Die Teigkugel mit der Teigkarte in ca. 240 g schwere Teigstücke teilen und zu runden Kugeln schleifen.

Diese Teigstücke (Teiglinge) wieder mit der Teigkarte in 4 Stücke teilen, ohne Mehl zu runden Kugeln schleifen und 10 min rasten lassen. Dann zu beliebigen Weckerln formen.

Pizzakäse mit Paprikapulver und Kümmel nach Geschmack vermischen.

Weckerl in die Käsemischung tunken oder damit bestreuen.

Die Weckerl auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und wieder 10 min aufgehen lassen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 230 °C mit Wasserdampf, je nach Größe der Weckerl 15-18 min backen. Backrohtüre **geschlossen** lassen.

Nach dem Backen **NICHT** mit Wasser besprühen.

**Tipp:** Die Weckerl können auch in die Brezenlauge getaucht werden, dann hat man Laugen-Käse- Vollkornweckerl.

---