

## **SCHUSTERLOABERL**

### **Zutaten:**

500 g Roggenmehl, 450 g Weizenmehl, 2 EL Trockensauerteig, 2 TL Salz,  
1 Würfel Germ oder 2 Pck. Trockengerme, 1 TL gem. Brotgewürz, ca. 1 l  
lauwarmes Wasser,

### **Zubereitung:**

Aus den Zutaten einen weichen Germteig kneten. Mit etwas Mehl bestreuen  
und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

**ACHTUNG:** Der Teig ist sehr weich und klebrig (durch das Roggenmehl)!

Dann gleichgroße Stücke abstechen, diese in etwas Roggenmehl zu einem  
Weckerl formen. Auf ein vorbereitetes Blech legen und nochmals gehen lassen.  
Bei 200°C ca. 20-30 Minuten backen.

### **Tipp:**

Diese Weckerl lassen sich sehr gut auf Vorrat backen. Nach dem Auskühlen  
gleich einfrieren. Beim Auftauen kurz ins Backrohr für ca. 5 Min. bei 160°C!