

R(i)emische Weckerl

- Freitag, September 02, 2016

<https://ketex.de/blog/riemische-weckerl/>

Zurück

Weiter

Die R(i)emischen/Römischen Weckerl haben ihren Namen vom "R(i)emischen/Römischen Mehl". Damit wird der erste und zweite Mahlgang beim Roggen bezeichnet, also die feinste, praktisch kleiefreie Qualität. Sie gehören zu den traditionellen Münchener Brotzeitsemmeln und haben nichts mit den Römern oder dem Münchener Vorort Riem zu tun.

Sie werden aneinander gelegt (ähnlich wie die Rheinischen Röggelchen) und mit Kümmel bestreut. Auch auch im Teig ist eine gehörige Portion Kümmel.

Die R(i)emischen passen hervorragend zu allen typischen Münchener Brotzeiten, seien es Weißwürste, Leberkäs, Wurstsalat, Pressack oder O'batzda und vieles mehr.

Fürs nächste Oktoberfest genau das Richtige!

1. Sauerteig

- 200 g [Roggenmehl 1150](#)
- 200 g Wasser
- 20 g [Roggenanstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und bei 26° 16 Stunden reifen lassen, bei Raumtemperatur 18-20 Stunden.

2. Hauptteig

(für 10 Doppelwecken)

- Sauerteig
- 600 g [Weizenmehl 1050](#)
- 200g [Roggenmehl 1150](#)
- 400 g Wasser
- 20 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 10 g [Roggenmalz \(Färbemalz\)](#)
- 15 g gemahlener Kümmel
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)
- Kümmel (ganz) für die Aufstreu

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 7-8 Minuten kneten. Anschließend eine Teigruhe von 30 Minuten im Kessel einhalten.

Danach 20 gleich große Teigstücke abwiegen und rundscheifen. Jeweils zwei runde Teiglinge aneinander auf ein mit [Dauerbackfolie](#) oder Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mindestens 60 Minuten (mit einer [Folie](#) abgedeckt) bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

Den Backofen in der Zwischenzeit auf 250° vorheizen. Die Teiglinge mit Hilfe einer Blumenspritze gut mit Wasser befeuchten und mit ganzem Kümmel bestreuen.

Die Weckerl je nach gewünschter Bräune in ca. 18-20 Minuten fertig backen.

R(i)emische Weckerl

Die R(i)emischen/Römischen Weckerl haben ihren Namen vom "R(i)emischen/Römischen Mehl". Damit wird der erste und zweite Mahlgang beim Roggen bezeichnet, also die feinste, praktisch kleiefreie Qualität. Sie gehören zu den traditionellen Münchener Brotzeitsemmeln und haben nichts mit den Römern oder dem Münchener Vorort Riem zu tun. Sie werden aneinander gelegt (ähnlich wie die Rheinischen Rөгgelchen) und mit Kümmel bestreut. Auch auch im Teig ist eine gehörige Portion Kümmel. Die R(i)emischen passen hervorragend zu allen typischen Münchener Brotzeiten, seien es Weißwürste, Leberkäs, Wurstsalat, Pressack oder O'batzda und vieles mehr. Fürs nächste Oktoberfest genau das Richtige!

- Küchenmaschine
- Dauerbackfolie oder Backpapier
- Folie

1. Sauerteig

- 200 g Roggenmehl 1150
- 200 g Wasser
- 20 g Roggenanstellgut

2. Hauptteig (für 10 Doppelwecken)

- Sauerteig
- 600 g Weizenmehl 1050
- 200 g Roggenmehl 1150
- 400 g Wasser
- 20 g Salz

- 10 g Frischhefe
- 10 g Roggenmalz (Färbemalz)
- 15 g gemahlener Kümmel
- 15 g flüssiges Backmalz (= 1EL)
- Kümmel (ganz) für die Aufstreu

1. Sauerteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und bei 26° 16 Stunden reifen lassen, bei Raumtemperatur 18-20 Stunden.

2. Hauptteig (für 10 Doppelwecken)

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 7-8 Minuten kneten. Anschließend eine Teigruhe von 30 Minuten im Kessel einhalten.
2. Danach 20 gleich große Teigstücke abwiegen und rundschleifen. Jeweils zwei runde Teiglinge aneinander auf ein mit Dauerbackfolie oder Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mindesten 60 Minuten (mit einer Folie abgedeckt) bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
3. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 250° vorheizen. Die Teiglinge mit Hilfe einer Blumenspritze gut mit Wasser befeuchten und mit ganzem Kümmel bestreuen.
4. Die Weckerl je nach gewünschter Bräune in ca. 18-20 Minuten fertig backen.

Brötchen

Deutsch

Anstellgut, flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmalz, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl