

# Pikante Roggen/Weizen Weckerl

## Zutaten

(Rezept reicht für ca. 20 Weckerl)

800 g Weizenmehl  
200 g Roggenmehl  
1 Würfel Germ (Hefe)  
2 TL Brotgewürz  
20 g Salz  
4 EL Öl  
600 ml Wasser

Alle Zutaten zu einem kompakten Germteig zusammenkneten - 30 min. rasten lassen.

## Fülle

200 g Lauch  
200 g Schinken  
200 g geriebenen Käse  
Kräuter nach Belieben  
Salz, Pfeffer

Teigstücke zu 75g auswiegen. Oval ausrollen und mit der Fülle belegen. Der Länge nach einrollen.

Mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Sesam betreuen.

Heißluft, 220° Grad, ca. 15-20 min. backen

