Bio Dinkel Walnuss Igel

Rezept für 9 Stück a`60g

Knetzeit: 5 Minuten langsam, Gesamt 5 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: ca. 20-25 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: 16 Minuten bei 220°C Heißluft bzw. 230°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 8min 220°C 100% Feuchte, 8min 220°C 30% Feuchte, Gesamt: 16min
Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 16min 220°C

ZUTATEN

- 90g Bio Dinkelvollkornmehl
- 210g Bio Dinkelmehl Type 700
- 6g Salz
- 6g Bio Gerstenmalzmehl
- 6g Bio Honig
- 8g Butter (handwarm)
- 30g Walnüsse gehackt
- 12g frische Hefe
- 170g Wasser (22-24°C)

Zum Bestreuen:
Bio Mohn oder Sesam

Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig sofort auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 60-62g auswiegen.
3. Die Teigstücke Rundformen (schleifen) und anschließend mit der flachen Hand zu länglichen Stangerl von max. 8-10cm rollen.
4. Eine Seite des Stangerl ganz leicht spitz formen für die Igelform.
5. Die kleinen Igel leicht mit Wasser befeuchten und den „Körper" mit Mohn oder Sesam bestreuen.
6. Die fertigen Igel nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht mit Wasser befeuchten, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 20-25min gehen lassen.
7. Den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.
8. Die Igel vor dem Backen mit Hilfe einer Schere zackig einschneiden, Nussstücke können als Augen eingedrückt werden.
9. Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen.
10. Nach dem Backen auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.