

Bio Bärlauch Weckerl dunkel mit Sonnenblumenkernen u. Walnüssen

Rezept für 12 Stück



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 5 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 24-26 Minuten bei 220°C Heißluft
bzw. 230°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 24-26 min bei 100% Feuchte

Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen,
ca. 24-26 min bei 220°C



ZUTATEN

Bärlauch Ansatz*:

40g Bio Bärlauch fein gehackt,

40g Bio Olivenöl, 2g Salz

Alle Zutaten vermengen und am besten
bis zu 12-24 Stunden ziehen lassen.



Bio Backzutaten und Zubehör finden

Sie auf www.derbackprofi-shop.at

- 82g Bärlauch Ansatz*
- 330g Wasser 22-24°C
- 300g Bio Roggenmehl Type 960
- 200g Bio Dinkelmehl Type 700
- 12g Salz
- 10g Bio Gerstenmalzmehl
- 20g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 15g frische Hefe
- 15g Bio Roggenpower
- 50g Bio Sonnenblumenkerne
- 50g Bio Walnusskerne ganz

ZUBEREITUNG

1. Bärlauch fein hacken, mit Olivenöl und Salz vermengen und gut ziehen lassen.
2. Restlichen Zutaten genau einwiegen, mit der angesetzten Bärlauch Masse vermengen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben.
5. Zwölf Teigstücke zu je ca. 90g auswiegen.
6. Rundformen bzw. Schleifen und anschließend mit Hilfe von zwei Teigkarten die Weckerl quadratisch formen.
7. Die Oberfläche befeuchten und in Sonnenblumenkerne wälzen.
8. Die Weckerl nun auf ein Backblech legen, ganz leicht mit Wasser befeuchten und abdecken.
9. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
10. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 220°C Heißluft vorheizen.
11. Vor dem Backen nochmals leicht mit Wasser besprühen und mit etwas Brezensalz bestreuen.
12. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
13. 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