

Bio Bierweckerl

Naturbrot Backmischung



Knetzeit: 5 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten
(Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 22-24 Minuten bei 220°C Heißluft oder
230°C Ober-Unterhitze



ZUTATEN

1 Bio Backmischung Naturbrot
1 Dose Bier (0,5l) Raumtemperatur
1 EL Schmalz oder Butter
2 EL Kümmel ganz

Zusätzlich wird noch benötigt:
Etwas Roggenmehl zum Aufarbeiten bzw.
Bestauben
Brezensalz als Dekor



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

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie den Inhalt einer Dose Bier (0,5l) in eine Rührschüssel. Das Bier sollte nicht kalt sein, im besten Fall Raumtemperatur.
2. Anschließend die Bio Naturbrot Backmischung beimengen, ebenso einen Esslöffel Schweineschmalz oder weiche Butter.
3. Zusätzlich kommen noch 2 Esslöffel Kümmel in den Rührkessel.
4. Anschließend alles von Hand oder mit der Küchenmaschine 5 Minuten gut durch Kneten. Ist der Teig zu kompakt, ein paar Tropfen Wasser nachgeben.
5. Den Teig nach dem Kneten in ca. 8 gleich große Teigstücke portionieren. Das geht recht praktisch mit feuchten Händen.
6. Die Weckerl zuerst etwas rund formen, anschließend etwas in die Länge rollen, in Roggenmehl wälzen, etwas zuspitzen und auf ein Backblech legen.
7. Das Backblech mit einem Geschirrtuch abdecken und die Bierweckerl ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
9. Die Weckerl vor dem Backen mit ein paar Tupfen Wasser oder Bier bestreichen, das Brezensalz darüber streuen.
10. Kaltes Wasser, ca. 200 ml in die feuerfeste Form gießen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
11. Die Backzeit beträgt ca. 22-24 Minuten.
12. Nach dem Backen auf einem Küchenrost kurz auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

