

Bio Brotteigschüsserl

Rezept für 4 Stück mit je ca. 200g



Knetzeit: 2 Minuten langsam, 6 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten

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

Backzeit: ca. 20–22 Minuten bei 205°C Heißluft oder
225°C Ober- und Unterhitze

Miele Combidampfgarer: ca. 20–22 Minuten bei 205°C
Heißluft / 100% Feuchte

Miele Klimagaren: ca. 20–22min bei 205°C, 3 Dampfstöße
manuell auslösen



ZUTATEN

- ☐ 450g Bio Weizenmehl Type 480 Universal
- ☐ 50g Bio Roggenmehl Type 960
- ☐ 10g Salz
- ☐ 5g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- ☐ 10g Zucker
- ☐ 10g Speiseöl oder Schmalz
- ☐ 30g frische Hefe
- ☐ 280g Wasser (23–25°C)

Dazu passt z.B. Kürbiscremesuppe,
Knoblauchsuppe, Gulaschsuppe, Chili,
Eintöpfe, ...

www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in vier Teigstücke zu jeweils ca. 200g teilen.
4. Den restlichen Teig zu einer kleinen Wurst formen und vierteln. Diese Teigstücke werden dann für den Deckel benötigt.
5. Die großen Teigstücke nun locker Rundformen (wirken).
6. Auf ein Backblech mit Papier geben und beim Wegsetzen etwas flachdrücken.
7. Die Oberfläche leicht mit Wasser bestreichen und jeweils eine kleine Teigkugel als „Griff“ an der Oberseite befestigen.
8. Die Brotteigschüsserl leicht mit Wasser besprühen, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
9. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.
10. Die Schüsserl vor dem Backen nochmals leicht mit Wasser besprühen und in den vorgeheizten Backofen schieben.
11. Nach dem Backen kurz auskühlen lassen, das obere Drittel (den Deckel) mit einem scharfen Messer durchschneiden.
12. Den weichen Teig mit den Daumen kräftig an den Rand drücken, die Schüsserl NICHT aushöhlen. Die Suppe einfüllen und genießen.

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