Bio Dinkel Käse Brötchen

Rezept für 12 Stück à 70-72g

Knetzeit: 5 Minuten langsam

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: 30 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 25 Minuten bei 200°C Heißluft oder 220°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 10 Minuten 200°C Heißluft 100% Feuchte, 15 Minuten 200°C Heißluft 30% Feuchte, Gesamt 25 Minuten
Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell, 25 Minuten 200°C Heißluft

ZUTATEN

- 500g Bio Dinkelmehl Type 700
- 10g Salz
- 10g Bio Gerstenmalzmehl
- 10g Butter (handwarm)
- 50g Pizzakäse gerieben (zum Teig dazu)
- 15g frische Hefe
- 280g Wasser 22-23°C

Zum Bestreuen:
Pizzakäse

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 nach dem Kneten sofort aus der Küchenmaschine geben und auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen.
3. Teigstücke zu je ca. 70-72g auswiegen, rundformen (schleifen) und anschließend gleich etwas in die Länge rollen mit einer Länge von ca. 6 Zentimeter.
4. Anschließend kräftig in Pizzakäse wälzen, ggf. vorab leicht mit Wasser besprühen.
5. Die Stangerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, leicht mit Wasser befeuchten, und bei Raumtemperatur ca. 25-30 Minuten gehen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° Heißluft vorheizen.
7. Die Dinkel Käse Stangerl vor dem Backen kräftig mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
8. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
9. Die Weckerl goldgelb backen und auf einem Küchenrost 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.