

Bio Graham Weckerl mit Joghurt

Rezept für 10 Stück à ca. 90g



Knetzeit: 2 Minuten langsam, 5 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten

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

Backzeit: ca. 20–22 Minuten bei 220°C Heißluft oder
230°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 220°C 100% Feuchte, 20–22min

Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, 220°C,
20–22min



ZUTATEN

- 250g Bio Weizengrahamschrot
- 250g Bio Dinkelmehl Type 700
- 10g Salz
- 10g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 10g Backprofis Bio Roggenvollkornsauerteig
- 15g Bio Butter (handwarm)
- 10g Backprofis Bio Brotgewürz
- 21g frische Hefe (halber Würfel)
- 150g Bio Joghurt 1,8% Fett (Raumtemperatur)
- 180g Wasser (23–25°C)



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

Zum Bestreuen:

Ca. 50–80g Bio Sesam

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen, vor dem Kneten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
2. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
3. Anschließend Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 15 Minuten rasten lassen.
4. Mit Hilfe einer Teigkarte 10 Teigstücke zu je ca. 90g auswiegen und rundschleifen.
5. Die Teigkugeln 5 Minuten zugedeckt kurz rasten lassen.
6. Anschließend mit Hilfe eines Rundholzes zu länglichen Fladen ausrollen.
7. Die Teigstücke nun von oben nach unten wie bei einem Salzstangerl einwickeln.
8. Die Weckerl mit Wasser befeuchten und in Bio Sesam tunken.
9. Leicht mit Wasser befeuchten und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30min gehen lassen.
10. Den Backofen vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
11. Die Grahamweckerl vor dem Backen mit einem scharfen Teigmesser einschneiden und nochmals gut mit Wasser besprühen.
12. Eiswürfel oder Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben. In die mittlere Schiene des Backofens schieben.
13. Die Grahamweckerl müssen sich nach dem Backen an der Unterseite „hohl“ anhören, dann sind diese gut durchgebacken.
Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

