Guten Morgen Weckerl mit Übernachtgare

Rezept für 9 Stück

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: mind. 12 Stunden

Backzeit: ca. 20 Minuten bei 220°C Heißluft
bzw. 230°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: Heißluft Plus 220°C, 100% Feuchte, 8min, 30% Feuchte 12min
Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 20min bei 220°C Heißluft

ZUTATEN

- ☐ 400g Bio Weizenmehl Type 700
- ☐ 8g Salz
- ☐ 8g Bio Honig
- ☐ 15g Bio Butter
- ☐ 10g frische Hefe
- ☐ 230g Wasser 22°C

Zum Wälzen:
Diverse Saaten, z.B. Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn

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

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau mit einer Küchenwaage einwiegen, in eine Rührschüssel geben und den Teig wie angegeben kneten.
2. Nach dem Kneten den Teig sofort auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, Teigstücke auswiegen mit ca. 75g, rund formen (schleifen) und in div. Saaten wälzen.
3. Auf ein Backblech legen, wie am Foto zu sehen jeweils drei Stück Weckerl locker nebeneinander, und mindestens für 12 Stunden zugedeckt im Kühlschrank gehen lassen.
4. Nach der Übernachtgare den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen, die Weckerl aus dem Kühlschrank nehmen, kräftig mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
5. Mit viel Dampf goldbraun backen.
6. Nach dem Backen 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.