

Bio Hot Dog Weckerl

Rezept für 6 Stück mit ca. 140-142g



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver, Gesamt 8 Minuten

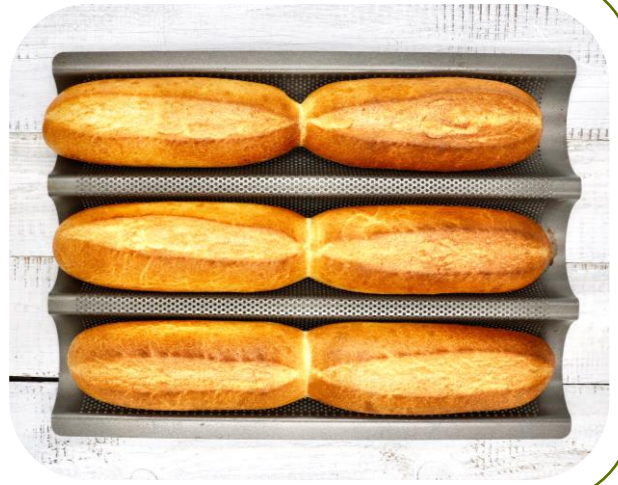
Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 25-30 Minuten

Backzeit: ca. 20-22 Minuten bei 215°C Heißluft oder 235°C Ober- Unterhitze


Miele Combidampfgarer: 20-22 min 215°C 100% Feuchte

Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, 20-22min 215°C



ZUTATEN

- 500g Bio Weizenmehl Type 700
- 10g Salz
- 10g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 15g Bio Butter (handwarm)
- 5g Bio Zucker
- 15g frische Hefe
- 300g Wasser 22-24°C

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

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
4. Sechs Teigstücke zu je ca. 140-142g auswiegen.
5. Rundformen bzw. Rundscheiben und nochmals zugedeckt ca. 10-15 Minuten rasten lassen.
6. Die Teigkugeln nun etwas flach drücken und den oberen Teil in die Mitte einschlagen, den unteren Teil ebenso. Anschließend mit beiden Händen zu länglichen Stangerl formen, optimal ca. 18cm.
7. Mit dem Schluss nach unten nun auf ein Baguette Blech oder ein normales Blech legen.
8. Die geformten Stangerl leicht mit Wasser besprühen, abdecken, und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
9. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 215°C Heißluft vorheizen.
10. Vor dem Backen mit einem scharfen Teigmesser 1mal quer leicht einschneiden.
11. Nochmals kräftig mit Wasser besprühen.
12. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
13. Die Hot Dog Weckerl goldgelb backen.
14. Etwas auskühlen lassen und je nach Lust und Laune mit Salat, Zwiebel, Ketchup und natürlich einem Würstl füllen.

Zum online Rezept:

