

Bio Kartoffel Zwiebel Käse Weckerl

Rezept für 10 Stück à ca. 100g



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 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

- 300g Bio Weizenmehl Type 700
- 200g Bio Roggenmehl Type 960
- 12g Salz
- 10g Bio Gerstenmalzmehl
- 16g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 4g Bio Kümmel gemahlen
- 5g Olivenöl
- 50g Röstzwiebel
- 100g Kartoffeln gekocht und gepresst
- 15g frische Hefe
- 330g Wasser 22-23°C

Zum Wälzen: Pizzakäse

Zum Bestreuen: Rosmarin Streusalz

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

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln kochen, schälen, abkühlen lassen und anschließend pressen oder mit einer Gabel zerdrücken.
2. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Den Teig nach dem Kneten sofort aus der Küchenmaschine geben und auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen.
4. Anschließend für 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
5. Teigstücke zu je ca. 100g auswiegen, rundformen (schleifen) und anschließend gleich etwas in die Länge rollen.
6. Anschließend kräftig in Pizzakäse wälzen, ggf. vorab leicht mit Wasser besprühen.
7. Die Weckerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, leicht mit Wasser befeuchten, und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° Heißluft vorheizen.
9. Die Weckerl vor dem Backen leicht mit Wasser besprühen, und je nach Wunsch mit Rosmarin Streusalz bestreuen und in den Backofen schieben.
10. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
11. Die Weckerl goldgelb backen und auf einem Küchenrost abkühlen lassen.

Zum online
Rezept:

