

Bio Kräuterbutter Stangerl

Rezept für 10 Stück à 84g



Knetzeit: 2 Minuten langsam, 10 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten + 10 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: 30 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 25 Minuten bei 210°C Heißluft

Miele Combidampfgarer: ca. 25 Minuten bei 210°C Heißluft 100% Feuchte

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 210°C Heißluft, ca. 25 min



ZUTATEN

- 500g Bio Weizenmehl Type 700
- 12g Salz
- 6g Bio Gerstenmalzmehl
- 10g Olivenöl
- 15g frische Hefe
- 290g Wasser 22-24°C

Zum Füllen:

200g Kräuterbutter fertig gekauft oder selbst gemacht mit beliebigen Kräutern

Olivenöl und grobes Brezensalz

ZUBEREITUNG



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

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten im Rührkessel lassen und bei Raumtemperatur zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Teigstücke auswiegen zu je ca. 84g.
4. Die Teiglinge rund schleifen leicht befeuchten und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 10 min rasten lassen.
5. Nach dem Rasten mit einem Rundholz zu länglichen Fladen ausrollen.
6. Jeden Fladen mit ca. 20g Kräuterbutter bestreichen und wie ein Salzstangerl von oben nach unten einwickeln. Mit beiden Händen noch etwas in die Länge formen und leicht in Roggenmehl wälzen.
7. Die Stangerl Wurzelförmig eindrehen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche wegsetzen.
8. Den Backofen auf 210°C Heißluft vorheizen, ein hitzebeständiges Gefäß in den Backofen stellen.
9. Die Stangerl mit Wasser besprühen und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
10. Vor dem Backen werden die Stangerl mit Olivenöl beträufelt und mit groben Brezensalz bestreut.
11. Backbleche in den Backofen geben, etwa 200 ml Wasser in das Gefäß schütten und die Backofentür rasch schließen.
12. Die Kräuterbutter Stangerl kräftig backen und genießen.

Zum online Rezept:

