

# Bio Martini Schnecken

Menge für 8 Stück á 80g



**Knetzeit:** 3min langsam, 9 Minuten intensiver,  
Gesamt 12 Minuten

**Teigruhe nach dem Kneten:** 20 Minuten + 15 Minuten  
Zwischengare

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 30-40 Minuten

**Backzeit:** Ca. 20 Minuten bei 190°C Heißluft bzw.  
200°C Ober- Unterhitze mit viel Dampf!

**Miele Combidampfgarer:** 100% Feuchte, 20min Heißluft

**Miele Klimagaren:** 2 Dampfstöße Manuell auslösen,  
Backzeit ca. 20min



## ZUTATEN

- 200g Milch 36-38°C
- 36g Butter
- 360g Weizenmehl Type 480 Universal
- 6g Salz
- 6g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 36g Feinkristallzucker
- 18g frische Hefe

Zum Bestreichen bzw. Ausfertigen nach dem Backen:

- Etwas lauwarmer Milch
- Feinkristallzucker



Bio Backzutaten und Zubehör finden  
Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. Milch und Butter gemeinsam leicht lauwarm erwärmen, optimale Temperatur ca. 36-38°C.
2. Anschließend die restlichen Zutaten beimengen und den Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
3. Den Teig nach dem Kneten zudecken und ca. 20 Minuten rasten lassen.
4. Anschließend Teigstücke zu je ca. 80g auswiegen und rund schleifen. Die Teigkugeln anschließend zudecken und weitere 15min rasten lassen.
5. Aus der Teigkugel nun einen länglichen Teigstrang formen mit einer Länge von etwa 30cm.
6. Aus dem Teigsträngen Schnecken formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, befeuchten, abdecken und weitere 30-40 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C Heißluft vorheizen.
8. Vor dem Backen die Schnecken mit Wasser besprühen und ins vorgeheizte Backrohr schieben.
9. Die Schnecken ca. 20 Minuten backen.
10. Nach dem Backen mit lauwarmer Milch bestreichen und in Feinkristallzucker wälzen.

Zum online  
Rezept:

