

Bio Speck-Käsewürzen

Naturbrot Backmischung

Rezept ergibt 10 Stück á 140g



Knetzeit: 5 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten
(Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 25 Minuten bei 220°C Heißluft oder
230°C Ober-Unterhitze



ZUTATEN

1 Bio Backmischung Naturbrot
150g Speck- oder Selchfleischwürfel (ca. 1cm groß)
100g Emmentaler Käsewürfel (ca. 1cm groß)

Zusätzlich wird noch benötigt:
Etwas Roggenmehl zum Aufarbeiten bzw. Bestauben



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

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie ca. 520ml handwarmes Wasser in eine Rührschüssel.
2. Anschließend die Bio Naturbrot Backmischung beimengen.
3. Anschließend alles von Hand oder mit der Küchenmaschine 5 Minuten gut durch Kneten.
Wenn der Teig zu kompakt ist, noch etwas Wasser nachgeben.
4. Am Ende des Knetvorganges die Speck- und Käsewürfel unterheben bzw. gut vermischen.
5. Den Teig nach dem Kneten in ca. 10 gleich große Teigstücke portionieren. Das geht recht praktisch mit feuchten Händen.
6. Die Weckerl zuerst etwas rund formen, anschließend etwas in die Länge rollen, in Roggenmehl wälzen und Wurzelförmig mit viel Roggenmehl eindrehen.
7. Die Würzen auf ein Backblech legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und die ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
9. Kaltes Wasser, ca. 200 ml in die feuerfeste Form gießen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
10. Die Backzeit beträgt ca. 25 Minuten.
11. Nach dem Backen auf einem Küchenrost kurz auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

